ZANUSSI

Downloaded from www.vandenborre.be

Benutzer-handbuch Mikrowell-engerät

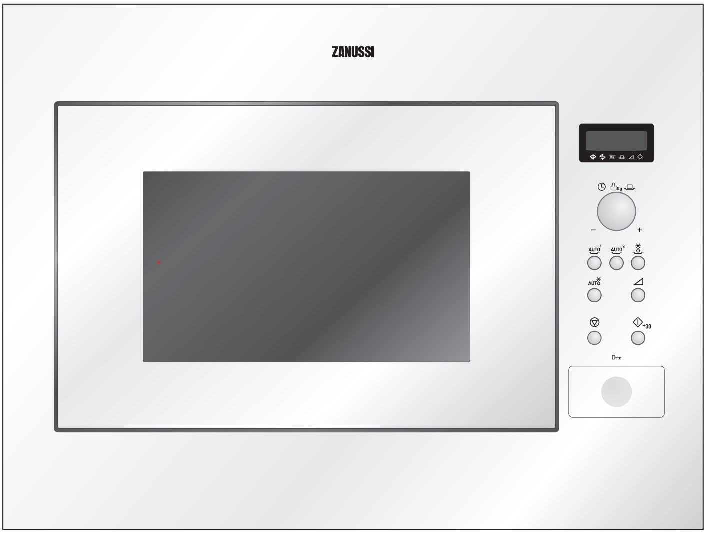
Gebruiker-shandleiding Magne-tronoven

Benutzer-handbuch Mikrowell-engerät

Manual do Utilizador Micro-ondas

Manual del Usuario Horno Microondas

Kullanma Kılavuzu Izgaralı Mikrodalga Fırın



ZNM11X

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Avertissements importants de sécurité . . . . .2 - 4
Four et accessoires 5
Bandeau de commande 6
Avant la mise en service 7
Régler l'horloge 7
Conseils de cuisson aux micro-ondes . . . . .8 - 9
Vaisselle pour fours à micro-ondes 10
Niveau de puissance du micro-ondes 11
Cuisson aux micro-ondes 12
Autres fonctions pratiques . . . . .13 - 14
Utilisation des fonctions cuisson auto, cuisson depuis
l'etat congele et decongelation automatique . . . . .15 - 16
Tableaux des fonctions cuisson automatique, cuisson
depuis l'etat congele et decongelation automatique . . . . .17 - 19
Recettes pour menu cuisson automatique . . . . .20 - 21
Tableaux de cuisson . . . . .22 - 23
Recettes . . . . .23 - 26
Entretien et nettoyage 27
Que faire si... 28
Service et garantie (France) 29
Service apres-vente et pieces de rechange (Belgique) .30
Declaration de conditions de garantie (Belgique) 31
Fiche techniques 32
Information importante 32
Installation . . . . .33 - 34

FRANÇAIS

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTS : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

N'utilisez jamais d'eau.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir la page 10.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.

Ne faites rien sécher dans le four a micro-onde. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements...)

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.

Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four:

a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage" page 27. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau a côté de l'aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à votre service aprés vente.

Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'aucune surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à votre service aprés vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par professionnel qualifié.
Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four á micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.
Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient.
Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Réchauffez les biberons sans la tétine.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.
Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) soufrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne justifiant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être sous constante supervision afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.
Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle.
Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tourant ou à vide. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le lguide de recette ne doit pas être dépassé.

Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes.

N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermométre <<spécial viande>>. Ne laissez pas ce thermométre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances...).

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agraphes métalliques.

Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.

Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

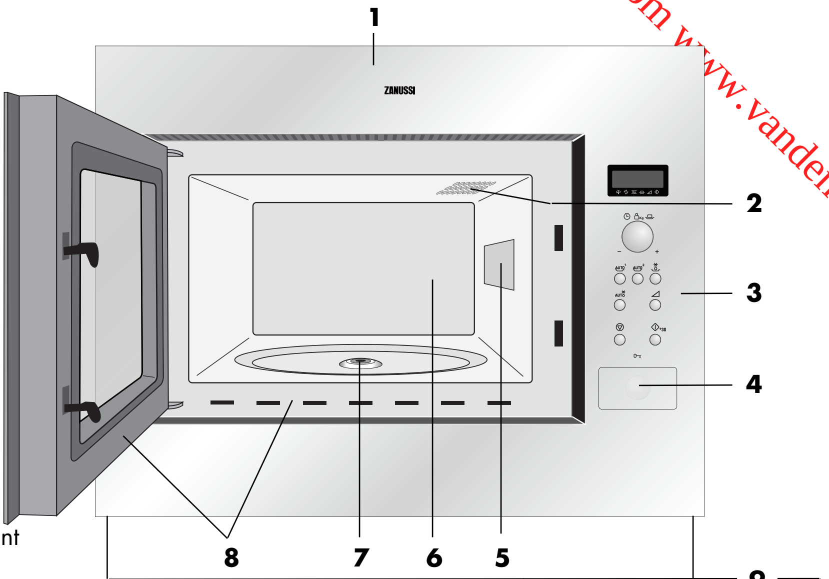
RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM

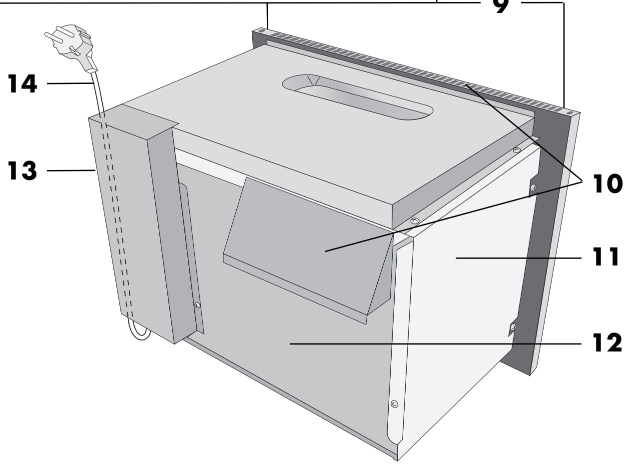
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné aliant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
   Utilisez des gants de protection.
8. Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

Downloaded from www.vandenborre.be

FOUR ET ACCESSOIRES



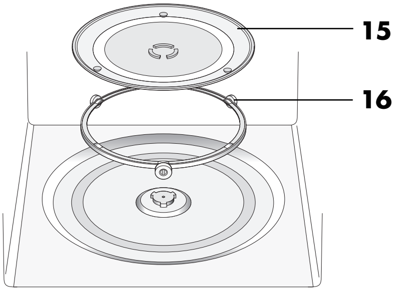


1. Encadrement avant
2. Eclairage du four
3. Bandeau de commande
4. Ouverture de la porte
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Cavité du four
7. Entraînement
8. Cadre d'ouverture de la porte
9. Points de fixation (x4)
10. Ouvertures de ventilation
11. Enveloppe extérieure
12. Compartiment arrière
13. Cordon d'alimentation clip de support
14. Cordon d'alimentation

ACCESSOIRES:
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:
(15) Plateau tournant **(16)** Support d'entraînement
(17) 4 vis de fixation (non visualisées)

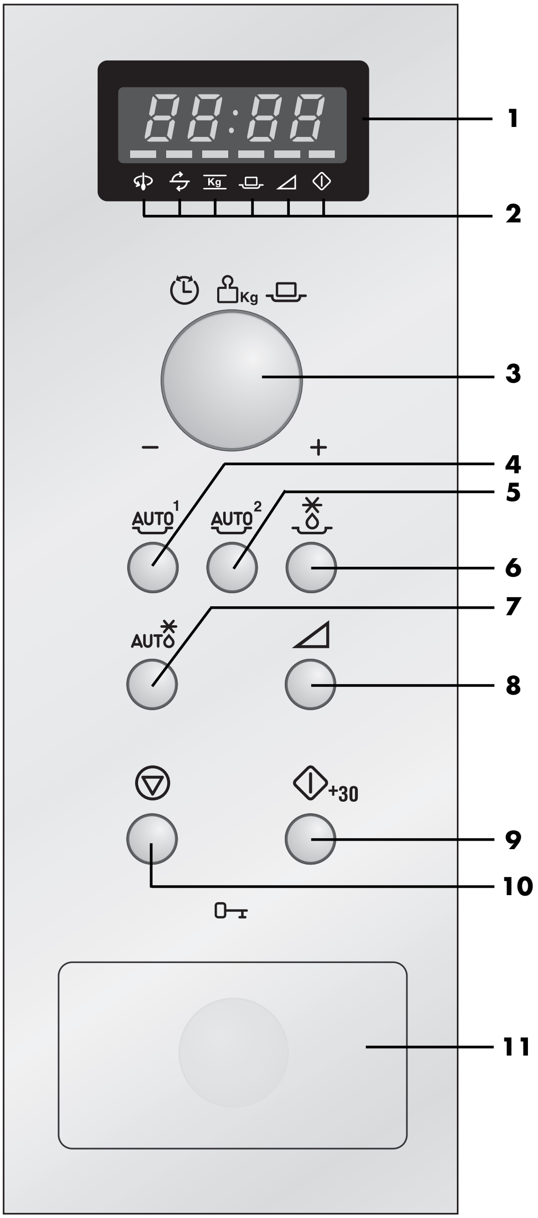
- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.



BANDEAU DE COMMANDE

Downloaded from www.vandenborre.be



1 Affichage numérique

2 Indicateurs

L'indicateur approprié clignotera ou s'allumera juste au-dessus de chaque symbole suivant l'instruction. Quand un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (portant le même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

- Remuer
- Retourner
- Kg Poids
- Portion
- Niveau de puissance micro-ondes
- Indicateur de cuisson en cours

3 Molette rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION**

4 Bouton **CUISSON AUTOMATIQUE 1**
Appuyez pour sélectionner l'un des 2 programmes automatiques.

5 Bouton **CUISSON AUTOMATIQUE 2**
Appuyez pour sélectionner l'un des 2 programmes automatiques.

6 Bouton **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE**
Appuyez pour sélectionner l'un des 3 programmes automatiques.

7 Bouton **DECONGELATION AUTOMATIQUE**
Appuyez pour sélectionner l'un des 5 programmes automatiques.

8 Bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

9 Bouton **START/+30**

10 Bouton **ARRET (STOP)**

11 Bouton **OUVERTURE DE LA PORTE**

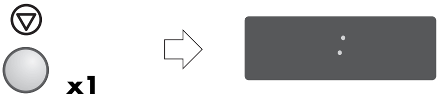
Downloaded from www.vandenborre.be

AVANT LA MISE EN SERVICE

Branchez la prise.

1. L'affichage indique:

2. Appuyez sur la touche **STOP**, l'affichage indique:



Réglez l'horloge comme suit.

Utilisation de la touche ARRET (STOP).

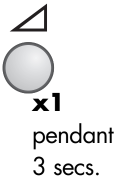
Utilisez la touche **ARRET** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

RÉGLER L'HORLOGE

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. 12 H apparaît dans l'affichage.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyez **encore une fois** sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous 24 H apparaît dans l'affichage.



Pour régler l'horloge, suivre l'exemple ci-dessous.

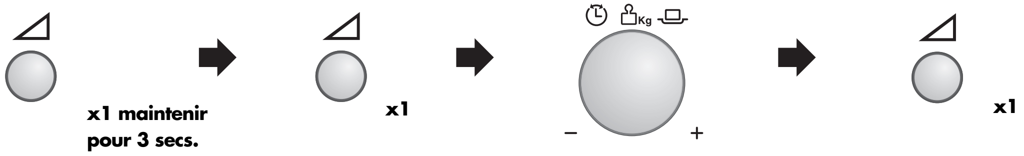
Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35.

1. Choisissez la fonction d'horloge. (horloge sur 12 heures.)

Choisissez l'horloge sur 24 heures.

2. Réglez les heures. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).

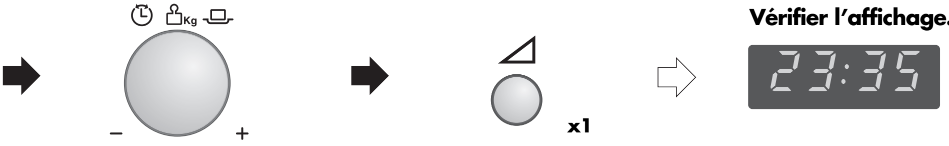
3. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour passer des heures aux minutes.



4. Réglez les minutes. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** jusqu'à ce que le réglage des minutes correct s'affiche (35).

5. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour afficher pour afficher l'horloge.

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyez sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence 88:88 après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivez à nouveau l'exemple ci-dessus.

FRANÇAIS

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Downloaded from www.vandenborre.be

Les micro-ondes sont des ondes d'énergie similaires à celles des signaux de télévision et de radio. L'énergie électrique est convertie en énergie à micro-ondes. Cette énergie se propage dans la cavité du four par le biais d'un guide d'ondes.
Le guide d'ondes est protégé par un couvercle afin d'empêcher toute pénétration de graisse et d'aliments.
Dans la mesure où les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal, la cavité du four est en métal et la porte est recouverte d'une fine grille métallique. Durant la cuisson, les micro-ondes rebondissent de manière aléatoire sur les parois de la cavité du four.
Les micro-ondes traversent certains matériaux, tels que le verre et le plastique, permettant ainsi la cuisson des aliments (voir Section « Vaisselle pour fours à micro-ondes » pages 10).
L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments
Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats (voir liste pages 10).

Les micro-ondes sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre contenues dans les aliments. Sous l'effet des micro-ondes, ces molécules se mettent à vibrer. Cette agitation génère suffisamment de chaleur pour cuire les aliments (de la même façon que vos mains se réchauffent lorsque vous les frottez).
L'énergie à micro-ondes chauffe l'extérieur des aliments et la chaleur se propage au centre par conduction, comme pour la cuisson conventionnelle. Il est par conséquent important de retourner, redisposer ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
Une fois la cuisson terminée, le four cesse automatiquement de produire des micro-ondes.
Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement que les méthodes de cuisson conventionnelles. Il est par conséquent essentiel de respecter certaines techniques pour garantir de bons résultats. Bon nombre des techniques suivantes sont semblables à celles utilisées dans les méthodes de cuisson traditionnelles.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS

Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe!
Densité	La densité des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, tels que les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que les rôtis et les ragoûts.
Quantité	Le temps de cuisson s'accroît proportionnellement à la quantité des aliments placés dans le four. Il faut ainsi plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les aliments/morceaux de petite taille cuisent plus rapidement dans la mesure où les micro-ondes peuvent se propager au centre des aliments de tous les côtés. La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Forme	Les aliments dont la forme est irrégulière, tels que le blanc de poulet ou les pilons exigent un temps de cuisson supérieur pour leurs parties les plus épaisses. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments congelés cuisent moins vite que les aliments qui se trouvent à température ambiante. Faites une entaille dans les aliments fourrés (beignets à la confiture, etc.) pour laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper.

Dow d from w e.be

TECHNIQUES DE CUISSON

Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). **Important:** il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, frits, durs).
Remuez, tournez et redisposez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redisposer les aliments pendant la cuisson. Remuez et redisposez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

DÉTERMINATION DU TEMPS DE CUISSON AVEC LE THERMOMÈTRE DE CUISINE

A la fin de la cuisson, chaque boisson et chaque aliment ont une certaine température intérieure (température à cœur). Une fois cette température atteinte, on peut arrêter la cuisson, on obtiendra un bon résultat.

Vous pouvez déterminer la température intérieure à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Le tableau des températures ci-dessous indique les températures principales.

Boisson / aliment	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure aprés un temps de repos de 10 - 15 min
Réchauffer des boissons (Café, thé, eau, etc.)	65-75 °C	
Réchauffer du lait	60-65 °C	
Réchauffer des soupes	75-80 °C	
Réchauffer des potées	75-80 °C	
Volailles	80-85 °C	85-90 °C
Viande Saignant	70 °C	70-75 °C
d'agneaubien cuit	75-80 °C	80-85 °C
Rosbeef Saignant	50-55 °C	55-60 °C
à point	60-65 °C	65-70 °C
bien cuit	75-80 °C	80-85 °C
Viande de porc, de veau	80-85 °C	80-85 °C

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES

Dow d from ww borre.be

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✔ / ✘	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Plats brunisseurs	✔	Respectez toujours les consignes du fabricant. Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués. Procédez avec soin car ces plats peuvent être très chauds.
Porcelaine et céramique	✔ / ✘	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex ®)	✔	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✘	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/ polystyrène (contenants de restauration rapide)	✔	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Film alimentaire	✔	Le film ne doit pas être au contact des aliments et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sacs de congélation /brunisseurs	✔	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✔	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber et l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✔	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✘	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

Downloaded from www.vandenborre.be

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivez les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

900 W : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

630 W : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

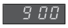
450 W : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

270 W (décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

90 W : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = Watt

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

1. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance voulu. Si vous appuyez une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**,  s'affiche. Si vous passez le niveau voulu, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à atteindre de nouveau le niveau voulu.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.

REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.

Dow... d from ... enborre.be

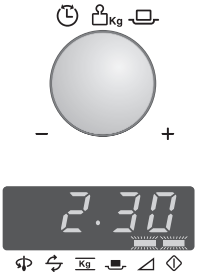
CUISSON AUX MICRO-ONDES

Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 90 minutes. (90.00) L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

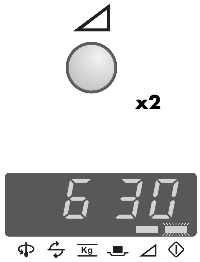
Temps du cuisson	Paliers
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:
Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 630 W du micro-ondes.

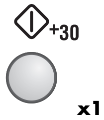
1. Entrerz le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.



2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



3. Appuyez une fois sur la touche **START/+30** pour démarrer la cuisson.



Vérifier l'affichage.

REMARQUES:
1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/+30** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale.

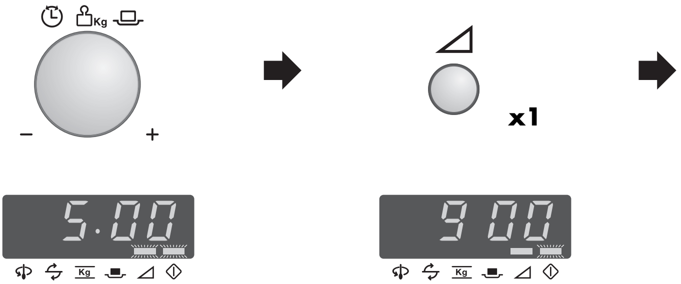
Exemple:-

Pour cuire: 5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)
16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

ETAPE 1

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

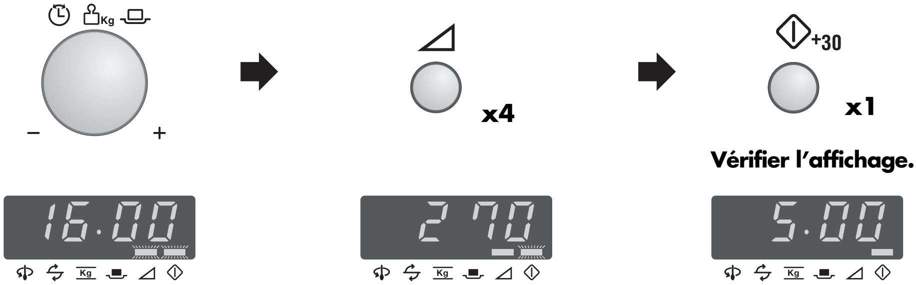


ETAPE 2

3. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

5. Appuyez une fois sur la touche **START/+30** pour démarrer la cuisson.



Vérifier l'affichage.

(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 900 W, puis pendant 16 minutes à 270 W.)

FRANÇAIS

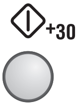
Downloaded from www.vandenborre.be

2. FONCTION CUISSON RAPIDE

La touche **START/+30** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/+30**.



REMARQUE:

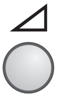
Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/+30** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **STOP**.

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



x1

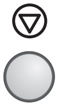
Tant que vous gardez appuyé la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le décompte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

4. FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

POUR ETABLIR LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

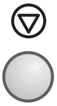


x1 pendant 3 secs.

Vérifier l'affichage.

POUR ANNULER LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



x1 pendant 3 secs.

L'affichage indiquera l'heure, si la fonction est établie.

REMARQUE : Quand la fonction Verrouillage de sécurité est établie vous ne pouvez utiliser aucune touche autre que la touche **STOP**.

Downloaded from www.vandenborre.be

Les fonctions **CUISSON AUTO, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** et **DECONGELATION AUTOMATIQUE** déterminent automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson corrects. Vous pouvez faire votre sélection à partir de 4 menus **CUISSON AUTO**, 3 menus **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** et 5 menus **DECONGELATION AUTO**. Ce que vous devez savoir quand vous utilisez cette fonction automatique :

Par exemple:

1a. CUISSON AUTO 1: la touche **CUISSON AUTO 1** à deux menus. Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO 1** une fois, l'affichage va apparaître.

1b. CUISSON AUTO 2: la touche **CUISSON AUTO 2** à deux menus. Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO 2** une fois, l'affichage va apparaître.

1c. CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE: la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** à trois menus. Appuyez sur la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** une fois, l'affichage va apparaître.

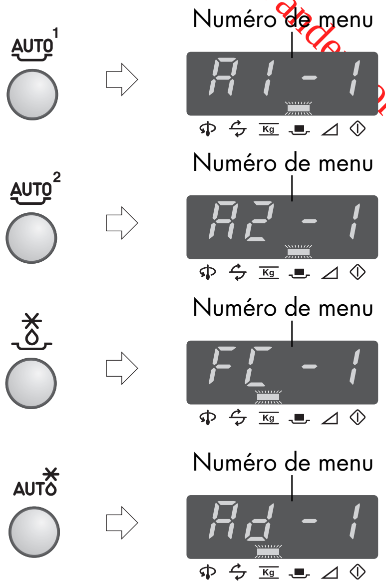
1d. DECONGELATION AUTO: la touche **DECONGELATION AUTO** à cinq menus. Appuyez sur la touche **DECONGELATION AUTO** une fois, l'affichage va apparaître.

1a.

1b.

1c.

1d.



Le menu peut être sélectionné en appuyant sur la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE, DECONGELATION AUTO** ou **CUISSON AUTO** jusqu'à ce que le numéro de menu souhaité s'affiche. Voir pages 17-19 "TABLEAUX DES FUNCTIONS CUISSON AUTO, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE ET DECONGELATION AUTO. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé la touche **CUISSON AUTO 1, CUISSON AUTO 2, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** ou **DECONGELATION AUTO**.

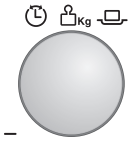
2. Le poids ou les quantités de nourriture peuvent être entrés en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** jusqu'à ce que le poids ou la quantité souhaitée soit affichée.

- Entrez le poids des aliments uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments dont le poids/ la quantité est inférieur ou supérieur à ce qui est indiqué dans les tableaux **CUISSON AUTO, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE ET DECONGELATION AUTO**, utilisez le fonctionnement manuel. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les indications des tableaux de cuisson, pages 22 - 23.

3. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/+30**.

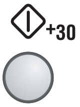
Lorsqu'une action est nécessaire (par exemple, retourner les aliments) le four s'arrête et le signal sonore retentit, le temps de cuisson restant et tous les indicateurs clignotent sur l'affichage. Afin de continuer la cuisson, appuyez sur la touche. **START/+30** .

2.



le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ PUISSANCE**

3.



x1

la touche **START/+30**

La température finale varie en fonction de la température initiale. Vérifiez que les aliments sont très chauds après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson et modifier le niveau de puissance.

REMARQUE: Si vous utilisez la fonction **START/+30** pendant l'opération de cuisson/décongélation, les aliments risqueront d'être trop cuits.

FRANÇAIS

UTILISATION DES FONCTIONS CUISSON AUTO, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE ET DECONGELATION AUTOMATIQUE

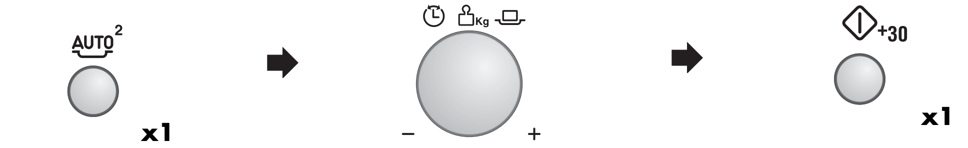
Downloaded from www.vandenborre.be

Exemple 1 pour CUISSON AUTOMATIQUE:
Pour cuire Filets de poisson en sauce 1,5 kg (3 unités) à l'aide du programme de Cuisson Automatique 2 (A2-1).

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant un fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE 2**.

2. Entrez le quantité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Appuyez sur la touche **START/+30**.



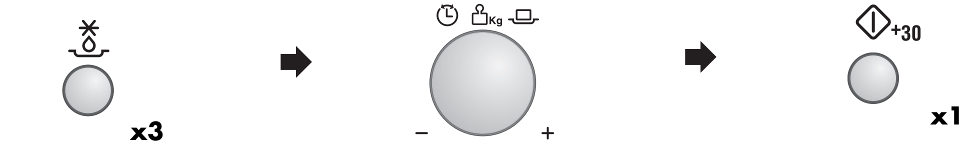
Vérifiez l'affichage.

Exemple 2 pour CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE:
Pour la cuisson d'un gratin congelé de 0,6 kg en utilisant Cuisson depuis l'état congelé (FC-3)

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant sur la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE**.

2. Entrez le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Appuyez sur la touche **START/+30**.



Vérifiez l'affichage.

Downloaded from www.vandenborre.be

TOUCHE	CUISSON AUTO 1	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
AUTO 1 x1	**A1-1 Cuisson** Casserole Poulet avec Légumes	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Plat à gratin et plastique micro-ondes	• Voir recettes pour le "Poulet avec Légumes" à la page 20. * Poids total de tous ingrédients.
AUTO 1 x2	**A1-2 Cuisson** Haché et Oignon	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Bol et couvercle	• Voir recettes pour le "Haché et oignon" à la page 20. * Poids total de tous ingrédients.

TOUCHE	CUISSON AUTO 2	QUANTITÉ / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTO 2 x1	**A2-1 Cuisson** Filet de poisson en sauce	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Plat à gratin et plastique micro-ondes	• Voir recettes pour le "Filet de poisson en sauce" à la page 20 - 21. * Poids total de tous ingrédients.
AUTO 2 x2	**A2-2 Cuisson** Gratin	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Plat à gratin	• Voir recettes pour le "Gratin" à la page 21. * Poids total de tous ingrédients.

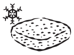
TOUCHE	CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
x1	**FC-1 Cuisson** Légumes surgelés	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	• Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) • Mettez un couvercle. • Quand le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant environ 2 min. **IMPORTANT:** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLEAUX DES FONCTIONS CUISSON AUTOMATIQUE, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE ET DECONGELATION AUTOMATIQUE

TOUCHE	CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
x2	**FC-2 Cuisson** Plats préparés surgelés À remuer (Mélangeables) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Bol et couvercle	• Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. • Mettez un couvercle. Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Quand le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
x3	**FC-3 Cuisson** Gratin surgelés 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle	• Retirez l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placez le gratin dans un plat à gratin. • Mettez un film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirez le couvercle d'origine et couvrez de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

TOUCHE	DECONGELATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
AUTO x1	**Ad-1 Décongélation** Steaks, Côtelettes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin (Voir remarque ci-dessous.)	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 10-15 min, jusqu'à complète décongélation.
AUTO x2	**Ad-2 Décongélation** Viande hachée 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin (Voir remarque ci-dessous.)	• Placer le morceau de viande hachée dans un plat à gratin, au centre du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-10 min, jusqu'à complète décongélation.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

TOUCHE	DECONGELATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément) / USTENSILES	PROCÉDURE
AUTO x3	**Ad-3 Décongélation** Volaille	0,9 - 1,8 kg (100 g) Plat à gratin (Voir remarque ci-dessous)	• Placer la volaille dans un plat à gratin, côté poitrail dessous, au milieu du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner la volaille et protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec des petits morceaux de papier aluminium. • Après décongélation, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 15-30 min jusqu'à complète décongélation. • Enfin, lavez la volaille sous l'eau courante.
AUTO x4	**Ad-4 Décongélation** Gâteau	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	• Retirer tout l'emballage du gâteau. • Placer directement sur le plateau tournant, ou sur une assiette au centre du plateau tournant. • Après décongélation, couper le gâteau en portions identiques espacées et laisser reposer pendant 10 - 30 min, jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
AUTO x5	**Ad-5 Décongélation** Pain	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

IMPORTANT: Décongélation automatique
1 Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2 Congelez la viande hachée en tranches fines.
3 Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4 La volaille doit être utilisée immédiatement après décongélation.
5 Les gâteaux nappés ou enrobés de crème sont très sensibles à l'énergie des micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, si la crème commence à se ramollir rapidement, retirer immédiatement du four et laisser reposer 10-30 minutes à température ambiante.

FRANÇAIS

Downloaded from www.vandenborre.be

POULET AVEC LÉGUMES (A1-1)
Poelée de poulet épicée

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
60 g	120 g	180 g	riz long (précuit)
1	1	1	sachet de Saffran
25 g	50 g	75 g	oignon (en rondelles)
50 g	100 g	150 g	pouvron rouge (en lamelles)
50 g	100 g	150 g	poireau (en lamelles)
150 g	300 g	450 g	blanc de poulet (coupé en dés)
			poivre, paprika en poudre
10 g	20 g	30 g	beurre
150 ml	300 ml	450 ml	bouillion de viande

1. Mélanger le riz au safran et le mettre dans le plat préalablement graissé.
2. Ajouter les oignons, le poivron rouge, le poireau et le poulet. Assaisonner et disposer sur le riz.
3. Répartir le beure dessus, en noisettes.
4. Verser le bouillon sur le poulet, couvrir avec un film alimentaire pour micro-ondes et cuire sur **CUISSON AUTO 1 (A1-1)**, "Poulet avec Légumes".
5. Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

HACHÉ ET OIGNON (A1-2)

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	viande hachée (1/2 boeuf, 1/2 porc)
50 g	100 g	150 g	oignon (haché menu)
1/2	1	1 1/2	oeuf
15 g	30 g	45 g	chapelure
			sel et poivre
115 ml	230 ml	345 ml	bouillion de viande
20 g	40 g	60 g	concentré de tomates
65 g	125 g	190 g	pommes de terre (haché menu)
65 g	125 g	190 g	carottes (haché menu)
1/2 CS	1 CS	1 1/2 CS	de persil (haché)

1. Mélanger la viande hachée, l'oignon, l'œuf et la chapelure dans un plat à mijoter. Saler et poivrer.
2. Mélanger le bouillon de viande et le concentré de tomates.
3. Ajouter le liquide, les pommes de terre, les carottes et le persil à la viande et bien mélanger.
4. Couvrir et cuire sur **CUISSON AUTO 1 (A1-2)**, "Haché et oignon".
5. Quand le signal sonore retentit, mélanger et recouvrir.
6. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil et servir.

FILET DE POISSON EN SAUCE (A2-1)
Filets de poisson avec sauce piquante

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	tomates en boîte (égouttées)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	sauce au piment
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
1 CC	1-2 CC	2-3 CC	vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym, poivre de cayenne
250 g	500 g	750 g	filet de poisson
			sel

1. Mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec sel.
3. Etalz la sauce préparée sur le filet de poisson.
4. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en **CUISSON AUTO 2 (A2-1)** "Filet de Poisson en Sauce".
5. Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Downloaded from www.vandenborre.be

FILET DE POISSON EN SAUCE (A2-1)
Filets de poisson avec sauce curry

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	filet de poisson
			sel
50 g	100 g	150 g	banane (en tranche)
200 g	400 g	600 g	sauce curry (prêt à servir)

1. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec sel.
2. Etalez la sauce prêt à servir et banane sur le filet de poisson.
3. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en **CUISSON AUTO 2 (A2-1)** "Filet de Poisson en Sauce".
4. Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

GRATIN (A2-2)
Gratin d'épinards

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisse le plat)
150 g	300 g	450 g	d'épinards en branches surgelés (décongelés, égouttés)
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
			sel, poivre, muscade
150 g	300 g	450 g	pommes de terre (en rondelles)
35 g	75 g	110 g	de jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	œufs
40 g	75 g	115 g	de fromage (râpé)
			paprike en poudre

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélanger les œufs et la crème fraiche, saler et poivrer et verser sur le gratin.
4. Saupoudrer le gratin de fromage râpé et de poudre de paprika et cuire sur **CUISSON AUTO 2 (A2-2)** "Gratin".
5. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

FRANÇAIS

GRATIN (A2-2)
Gratin de pommes de terre et courgettes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisse le plat)
200 g	400 g	600 g	pommes de terre, précuites (en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgette (en lamelles)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	œufs
1/2	1	2	gousse d'ail (pilée)
			sel, poivre
40 g	80 g	120 g	gouda (en cubes)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol
			paprika en poudre

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélanger les œufs et la crème fraiche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser sur le gratin.
3. Saupoudrer le Gouda sur le gratin.
4. Enfin, saupoudrer le gratin de graines de tournesol et de paprika et cuire sur **CUISSON AUTO 2 (A2-2)**, "Gratin".
5. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLEAUX DE CUISSON

ABREVIATIONS UTILISEES

CS = cuillerée à soupe	CC = cuillerée à café MG = matière grasse	kg = kilogramme g = gramme	l = litre ml = millilitre	cm = centimètre Min = Minute

TABLEAU : RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets		Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Café,	1 Tasse	150	900 W	env. 1	ne pas couvrir
Lait,	1 Tasse	150	900 W	env. 1	ne pas couvrir
Eau,	1 Tasse	150	900 W	env. 2	ne pas couvrir
	6 Tasses	900	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 Terrine	1000	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)		400	900 W	3-5	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée / Consommé		200	900 W	1 1/2 -2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes		200	900 W	2-3	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et
		500	900 W	3-5	mélanger à mi-réchauffage
Viande	1 Tranche*	200	900 W	3-4	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*		200	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion		150	450 W	1/2-1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot		190	450 W	1/2-1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*		50	900 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre		100	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

* température du réfrigérateur

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps cuisse -Min-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Temps de repos -Mn-
Filet de poisson	300	900 W	9-11	-	couvrir	1-2
Plat garni	400	900 W	8-10	-	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2
Brocoli	300	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Pois	300	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Macédoine de légumes	500	900 W	9-11	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps de cuisson -Min-	Conseils de préparation	Temps de repos -Mn-
Viande rôtie (p.ex. porc, boeuf,	1500	90 W	55-60	placer dans un plat à gratin, retourner	30-90
agneau, veau)	1000	90 W	38-42	à mi-décongélation	30-90
	500	90 W	20-25		30-90
Goulasch	500	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-15
Saucisses 8	600	270 W	6-8	placer l'une à côté de l'autre, retourner	5-10
4	300	270 W	3-5	à mi-décongélation	5-10
Cuisse de poulet	200	270 W	3-4	retourner à mi-décongélation	10-15
Filets de poisson	400	270 W	5-7	retourner à mi-décongélation	5-10
2 petits pains	80	270 W	1-1 1/2	décongeler en partie seulement	-
Gâteau, 1 portion	150	270 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit: par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS, DE VOLAILLES ET LEGUMES FRAIS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Mn-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Rôtis	500	630 W	17-22	assaisonner, placer dans un plat à gratin	10
(p.ex. porc,	1000	630 W	34-38	peu profond, retourner à mi-cuisson	10
veau, agneau)	1500	630 W	53-58		10
Rôti de bœuf	1000	630 W	20-24	assaisonner, placer dans un plat à gratin,	10
(à point)	1500	630 W	27-31	retourner à mi-cuisson	10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3
Poulet	1200	630 W	29-32	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	3
Cuisses de poulet	200	900 W	3-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin	3
Brocoli	500	900 W	6-8	séparer en bouquets, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pois	500	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	900 W	6-8	couper en rondelles, couvrir, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pommes de terre	500	900 W	7-9	couper en gros morceaux de taille égale, ajouter un peu de sel, ajouter 150 ml d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-

RECETTES

Toutes les recettes de cette notice sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.

ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants:

réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de cette notice;

les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés ;

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson ;

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

FILETS DE SOLE

Vaisselle: Plat à four ovale peu profond et film alimentaire pour microondes (env. 26 cm de long)

Ingrédients

400 g	de filets de sole
1	citron entier
150 g	tomates
10 g	de beurre
1 CS	d'huile végétale
1 CS	de persil haché
	sel, poivre
4 CS	de vin blanc
20 g	de beurre ou de margarine

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser de la sébaste, du mulet, du carrelet ou du cabillaud.

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat. Disposer les filets de poisson dans le plat et asperger d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, le recouvrir des tranches de tomates et assaisonner. Placer les tranches de citron sur les tomates et arroser de vin blanc.
5. Parsemer le citron de noisettes de beurre, couvrir et cuire.

11-13 mn. ◿ 630 W

Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

FRANÇAIS

Downloaded from www.vandenborre.be

LASAGNE AU FOUR

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)
Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)

Ingrédients

300 g	de tomates en boîte
50 g	de jambon, coupé
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de bœuf haché
2 CS	de concentré de tomate
	sel, poivre
150 ml	de crème fraiche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
1 CC	de parmesan râpé

1. Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire.
   5-8 mn. ⊿ 900 W
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
3. Graisser le plat et couvrir le fond avec environ 1/3 des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce. Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle.
   13-17 mn. ⊿ 630 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

JAMBON FARCI

Vaisselle: Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)

Ingrédients

150 g	d'épinards en branches, coupés
150 g	de fromage blanc à 20 % MG
50 g	d'emmenthal râpé
	poivre moulu, paprika
8	tranches de jambon cuit (400 g)
125 ml	d'eau
125 ml	de crème
20 g	de farine
20 g	de beurre ou de margarine
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le plat

Conseil: Vous pouvez acheter une sauce béchamel toute faite.

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillérée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer une pique.
3. Faire une sauce béchamel : verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
   3-4 mn. ⊿ 900 W
   Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
   1-2 mn. ⊿ 900 W
   Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle.
   12-14 mn. ⊿ 630 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

RISOTTO AUX LARDONS

Vaisselle: Terrine avec couvercle (2 l)

Ingrédients

50 g	de lard maigre, coupé en dés
20 g	de beurre ou margarine
50 g	d'oignon, haché menu
200 g	de riz rond (arborio)
400 ml	de bouillon de viande
70 g	d'emmenthal
pincée	de safran
	sel, poivre

1. Graisser le plat. Disposer les oignons et les lardons dans le plat, couvrir et cuire.
   2-3 mn. ⊿ 900 W
2. Ajouter le riz, le bouillon de viande et cuire.
   1. **3-5 mn. ⊿ 900 W**
   2. **15-17 mn. ⊿ 270 W**
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.
3. Ajouter le fromage et le safran au riz et assaisonner.

Downloaded from www.vandenborre.be

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)
4 Tasses à soupe (200 ml)

Ingrédients

10 g	de beurre ou de margarine
100 g	oignons, coupés en rondelles
800 ml	de bouillon de viande
	sel, poivre
2	tranches de pain
40 g	de fromage râpé

1. Graisser le bol, ajouter l'oignon coupé en rondelles, le bouillon de viande et l'assaisonnement. Couvrir et cuire.
   9-11 mn. ⊿ 900 W
2. Faites griller le pain de mie, coupez les tranches en dés et disposez les dans les tasses. Versez dessus la soupe à l'oignon et saupoudrez de fromage.
3. Placer les bols sur le plateau tournant et cuire.
   1-3 mn. ⊿ 900 W

EMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)

Ingrédients

600g	de filet de veau
1 CS	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
100ml	de vin blanc
	fond de sauce rôti, pour environ $^{1}/_{2}$ l de sauce
300ml	de crème
1 CS	de persil haché

1. Couper le veau en bandes.
2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson.
   6-9 mn. ⊿ 900 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps.
   3-5 mn. ⊿ 900 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

POELEE DE DINDE EPICEE

Vaisselle: Plat ovale avec couvercle
(env. 26 cm de long)

Ingrédients

120 g	tasse de riz long précuit
1 sachet	de safran
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, coupé en rondelles
100 g	poivron rouge, coupé en lamelles
100 g	petit poireau, coupé en lamelles
300 g	de blanc de dinde coupé en dés
	poivre, paprika en poudre
20 g	de beurre ou de margarine
300 ml	tasse de bouillon de viande

1. Graisser le plat.
2. Combiner le riz et le safran et le mettre dans le plat. Mélanger l'oignon, le poivron, le poireau et le blanc de dinde et assaisonner. Parsemer de noisettes de beurre.
3. Ajoutez le bouillon de viande, couvrez et faites et cuire.
   1. **4-6 mn. ⊿ 900 W**
   2. **16-19 mn. ⊿ 270 W**

   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Vaisselle: Moule à manqué rond
(diam. 21 cm, hauteur 10 cm)

Ingrédients

175 g	de beurre ou margarine
175 g	de sucre
3	œufs
175 g	de farine
1 CS	de levure en poudre
2 CS	de cacao
50 ml	de lait

1. Graisser le plat.
2. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Ajouter peu à peu les œufs, incorporer la farine, la levure et le cacao. Ajouter le lait, bien mélanger et cuire.
   8-10 mn. ⊿ 630 W
3. Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 10 min dans son moule.

Downloaded from www.vandenborre.be

PUDDING DE SEMOULE SAUCE FRAMBOISES

Vaisselle: Terrine avec couvercle (2 l)

Ingredients

500 ml	de lait
40 g	de sucre
15 g	d'amandes pilées
50 g	de semoule
1	jaune d'œuf
1 CS	d'eau
1	blanc d'œuf
250 g	de framboises
50 ml	d'eau
40 g	de sucre

1. Mettre le lait, le sucre et les amandes dans la terrine. Couvrir et cuire.
   3-5 mn. ⊿ 900 W
2. Ajouter la semoule, mélanger, couvrir et cuire.
   10-12 mn. ⊿ 270 W
3. Battre le jaune d'œuf et l'eau dans une tasse et l'incorporer au mélange de semoule chaud. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans les ramequins ou des petits plats.
4. Pour faire la sauce, laver et sécher délicatement les framboises, les placer dans un bol avec l'eau et le sucre. Couvrir et réchauffer.
   2-3 mn. ⊿ 900 W
5. Réduire les framboises en purée et servir la sauce chaude ou froide avec le pudding de semoule.

POIRES AU CHOCOLAT

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)
Terrine à couvercle (1 l)

Ingrédients

4	poires entières, épluchées (600 g)
60 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
1 CS	de liqueur de poires
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat noir, broyé
100 g	de crème fraiche

1. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur de poire et l'eau. Mélanger, couvrir et cuire.
   1-2 mn. ⊿ 900 W
2. Disposer les poires dans le liquide, couvrir et cuire.
   5-8 mn. ⊿ 900 W
   Retirer les poires du liquide de cuisson et les mettre au réfrigérateur.
3. Verser 50 ml du liquide de cuisson dans la petite terrine. Ajouter le chocolat et la crème fraîche, couvrir et cuire.
   2-3 mn. ⊿ 900 W
4. Bien mélanger la sauce, napper les poires et servir.

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

Vaisselle: Moule rond à fond amovible (env. 26 cm de diamètre)

Ingrédients

Pâte:

300 g	de farine
1 CS	de cacao
10 g	de levure en poudre
150 g	de sucre
1	œuf
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le moule

Garniture:

150 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
3	œufs
400 g	de fromage blanc à 20 % MG
40 g	sachet de flan à la vanille

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la levure en poudre et le sucre.
2. Ajouter l'œuf et le beurre et mélanger dans un robot.
3. Graisser le moule. Etaler la pâte et recouvrir le moule en dépassant de 2 cm tout autour pour former un bord. Cuire la pâte.
   6-8 mn. ⊿ 630 W
4. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter le fromage frais et la poudre du flan à la vanille.
5. Répartir la garniture sur la base du gâteau et cuire.
   15-19 mn. ⊿ 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

NE PROCÉDEZ AU NETTOYAGE QU'APRÈS AVOIR DÉBRANCHÉ L'APPAREIL

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

REMARQUE: VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le bandeau de commande. Le nettoyage du bandeau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et support du plateau:

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le support du plateau avec un chiffon doux. Tous les deux peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la porte, les joints et surfaces d'étanchéité avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

NOTE: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Downloaded from www.vandenborre.be

QUE FAIRE SI...

SYMPTÔME	REMÈDES DE SYMPTÔMES POSSIBLES
... le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement?	Vérifiez - que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas sauté, - qu'il n'y a pas de coupure de courant. - Si les fusibles continuent de sauter, faites appel à un électricien qualifié.
... le mode micro-ondes ne fonctionne pas?	Vérifiez - que la porte est bien fermée, - que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres, - que la touche START/+30 (démarrage) a été enfoncée.
... le plateau tournante ne fonctionne pas?	Vérifiez - que le support de du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement, - que le plat de cuisson ne dépasse pas de plateau tournant, - que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner, - qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
... le four à micro-ondes ne s'éteint pas?	- Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. - Contactez votre revendeur ou un service après vente.
... l'éclairage intérieur ne fonctionne pas?	- Contactez votre revendeur ou un service après vente. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente.
... les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant?	- Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou - si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou - réglez à une puissance de cuisson supérieure.

REMARQUE: si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 900 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 630 W.) Après une pause de 75 secondes, la HAUTE puissance (900 W) peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	40 minutes	Micro-ondes 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

SERVICE APRÈS VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « En cas d'anomalie de fonctionnement ». Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Downloaded from www.vandenborre.be

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE (BELGIQUE)

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, effectuez d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente local.

Si le four ne démarre pas :
- Vérifiez si l'appareil est branché correctement.
- Vérifiez si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacez le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifiez si la prise a été câblée correctement.
- Vérifiez si l'interrupteur de la prise (femelle) et/ou de l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHE.
- Vérifiez si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifiez si le fusible de la boîte à fusibles est intact.

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas :
- La sécurité enfants peut avoir été programmée.
- Vérifiez si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez les réglages/procédures par rapport au mode d'emploi.
- Vérifiez si la porte ferme correctement. (Si des particules alimentaires ou autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera pas hermétiquement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifiez si la touche Start a été enclenchée.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente local ZANUSSI. L'adresse de **celui-ci se trouve dans les pages suivantes de ce mode d'emploi.**

IMPORTANT:
Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrecte, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

Lors de votre appel au service après-vente, les informations suivantes vous seront demandées :

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de série
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin de conserver vos données sous la main :

Modèle : . . . .

Numéro de série : . . . .

Date d'achat : . . . .

Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.

Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la garantie.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de votre service après-vente local.

Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil ZANUSSI ou pour d'autres informations sur des produits ZANUSSI, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

Downloaded from www.vandenborre.be

DECLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE (BELGIQUE)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.
Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
   - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
   - des conditions environnementales anormales en général,
   - des conditions de fonctionnement inadaptées,
   - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur.
    Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu 'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.
Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

Downloaded from www.vandenborre.be

FICHE TECHNIQUES

Tension d'alimentation c.a.		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur d'alimentation		: Minimum 10 A
Tension c.a. requise :	Micro-ondes	: 1.3 kW
Puissance de sortie :	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz * (groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures		: 592 mm(W) x 460 mm(H) x 437 mm(D)
Dimensions de la cavité		: 342 mm(W) x 207 mm(H) x 368 mm(D) **
Capacité du four		: 26 litres **
Plaque tournante		: ø325 mm
Poids		: env. 20 kg
Lampe du four		: 25 W/240-250 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC et 2006/95/EC.

DANS LE CADRE DE NOTRE POLITIQUE D'AMELIORATION CONTINUE LES CARACTERISTIQUES PEUVENT ETRE MODIFIEES SANS PREAVIS

INFORMATION IMPORTANTE

Elimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique

Matériaux d'emballage

Les fours à micro-ondes Zanussi dépendent d'un emballage efficace pour leur protection pendant le transport.
Seul l'emballage minimum nécessaire est utilisé.
Les matériaux d'emballage (p. ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.
Risque d'asphyxie. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :
«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage
La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets.
Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.
Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

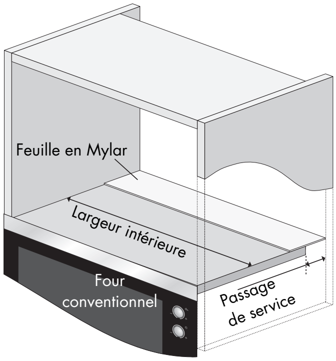
Elimination des appareils usagés

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.
L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche. Demandez à la municipalité ou à l'administration responsable de la salubrité publique s'il existe dans la région une déchetterie qui recyclera l'appareil.

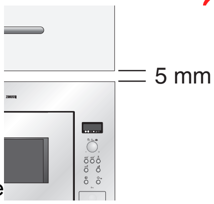
Downloaded from www.vandenborre.be

INSTALLATION DE L'APPAREIL

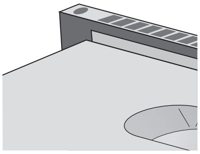
1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Si vous installez le four à micro-ondes au-dessus d'un four conventionnel (position A) utilisez la feuille en Mylar fournie.
   a. Découpez la feuille en Mylar pour qu'elle corresponde à la largeur intérieure de l'appareil.
   b. Pelez la pellicule protectrice du ruban adhésif et fixez à l'arrière de l'étagère de façon à couvrir le passage de service. (voir illustration.)



3. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

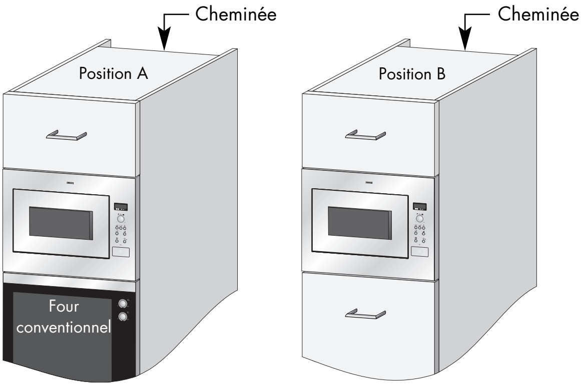


5. Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 9, à la page 5).



6. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



Position	Taille du logement W D H	Cheminée (minimum)	Jeu entre élément et plafond
A	560x550x450	50	50
B	560x500x450	40	50

Mesures en mm

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL A L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

- **La prise électrique doit être directement accessible de manière à pouvoir débrancher l'appareil facilement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.**
- **La prise ne doit pas être située derrière l'élément de cuisine.**
- La meilleure position est au-dessus de l'élément de cuisine, voir (A).
  Si le cordon d'alimentation n'est pas connecté à la position (A), il faut le dégager des clips de support (voir illustration, repère 13, à la page 5) et le faire passer sous le four.
- Connectez l'appareil à une arrivée de courant alternatif 230 V/ 50 Hz monophasé, par le biais d'une prise mise à la terre et installée correctement. La prise doit être dotée d'un fusible de 10 A.
- **Le cordon d'alimentation peut seulement être remplacé par un électricien.**
- Avant l'installation, attachez une ficelle au cordon d'alimentation pour faciliter la connexion au point (A) une fois que l'appareil aura été installé.
- Lors de l'insertion de l'appareil dans l'élément de cuisine, veillez à NE PAS écraser le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans un liquide quelconque.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux réglements en vigueur.

CONNEXIONS ELECTRIQUES

> ⚠ **AVERTISSEMENT :**
> **CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE**
> **Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.**

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après ventre ZANUSSI agréé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 _ - 552 042 285 RCS SENLIS

ZANUSSI

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

FRANÇAIS

Info Conso Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 e TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 e TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Dow d from www.vandenborre.be

INHOUD

Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid . . . . . 37 - 39
Apparaat en toebehoren 40
Bedieningspaneel 41
Vor het in gebruik nemen 42
Einstellen van de klok 42
Tips voor het koken in de magnetronoven . . . . . 43 - 44
Magnetronbestendig kookgerei 45
Vermogensstanden 46
Handmatig gebruik . . . . . 46 - 47
Andere nüttige functies . . . . . 47 - 48
Automatisch gebruik . . . . . 49 - 50
Tabellen automatische programma's . . . . . 51 - 53
Recepten voor automatische kookprogramma's . . . . . 54 - 55
Tabellen . . . . . 56 - 57
Recepten . . . . . 57 - 60
Reinigung en onderhoud 61
Was tun, wenn. 62
Service 63
Garantievoorwaarden NEDERLAND . . . . . 64 - 65
Garantiebedingungen BELGIË 66
Technische gegevens 67
Belangrijke informatie 67
Installatie-aanwijzing . . . . . 68 - 69

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht

Downloaded from www.vandenborre.be

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 10 A zijn.

Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten.

Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaatverwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken, zie pag. 45.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.

De afdekking van de microgolven-geleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit aken, gaan roken of ontbranden.

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren.

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen.

Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden.

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten.

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

Om verwondingen te voorkomen

WAARSCHUWING:

Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert. Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:

a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.
c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele Zanussi-onderdelen voldoen aan alle eisen! voldoen aan alle eisen!.

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reinigung en onderhoud", pag. 61. Als u de oven neit schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgsmaatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Om elektrische schokken te voorkomen

Unter keinen Umständen sollte das äußere De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatieopeningen aten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.

Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen.

Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden.

Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

Om explosies en plotseling koken te voorkomen

WAARSCHUWING: levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen.

Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvertraging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
2. Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
3. Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen n de eieren in plakjes snijden.

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om verbranding te voorkomen
Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.
Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn.

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren.
Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.
Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

WAARSCHUWING: kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken of als ze voldoende instructies voor een veilig gebruik hebben gekregen en de gevaren van ondeskundig gebruik begrijpen.

Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen.
De magnetron is geen speelgoed!
Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels.
Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

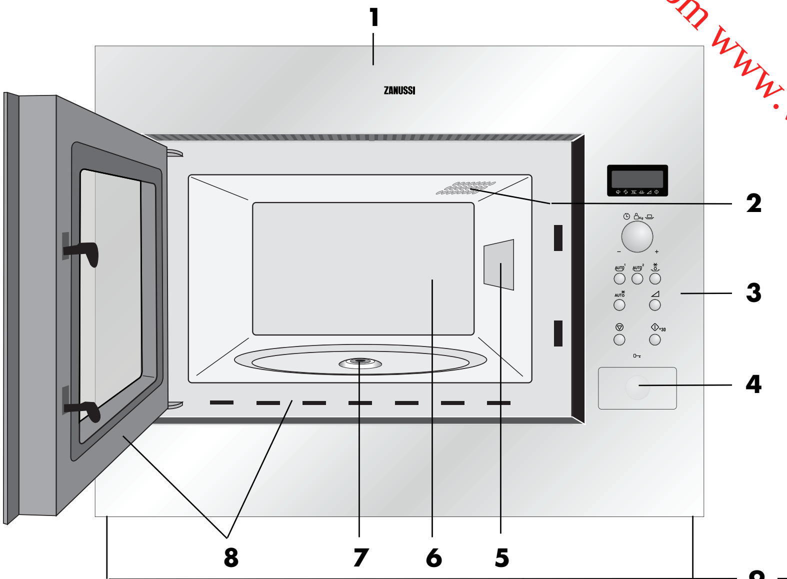
Overige aanwijzingen
Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.
Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

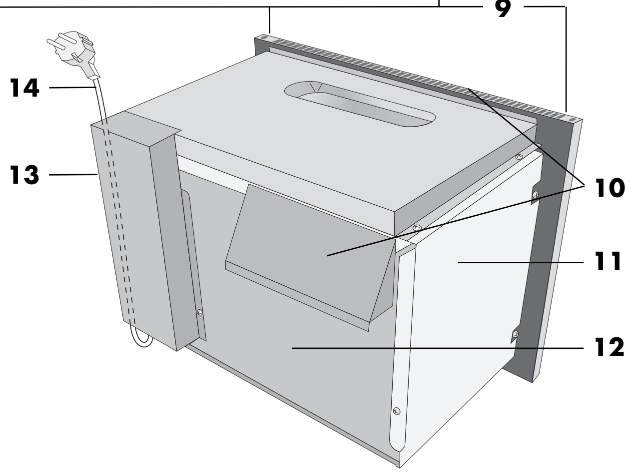
Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan.
Bij het gebruik van bruineringsservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het ervies mag niet worden overschreden.
Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt.
Geen conservenblikken in het apparaat zetten.
Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken.
Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.
Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:
(a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
(b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
(c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.

AANWIJZINGEN:
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.
Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

Downloaded from www.vandenborre.be



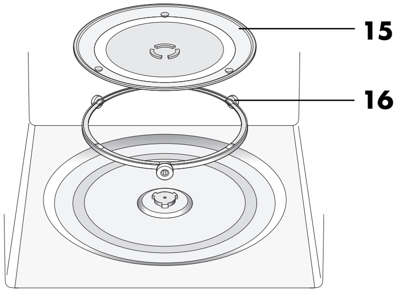


1. front
2. ovenlamp
3. bedieningspaneel
4. toets om de deur te openen
5. afdekking van de microgolvengeleider
6. ovenruimte
7. aandrijfas
8. deurafdichtingen en afsluitvlakken
9. bevestigingspunten (4 plaatsen)
10. ventilatie-openingen
11. ommanteling
12. achterzijde van het apparaat
13. snoerdrager
14. aansluitsnoer

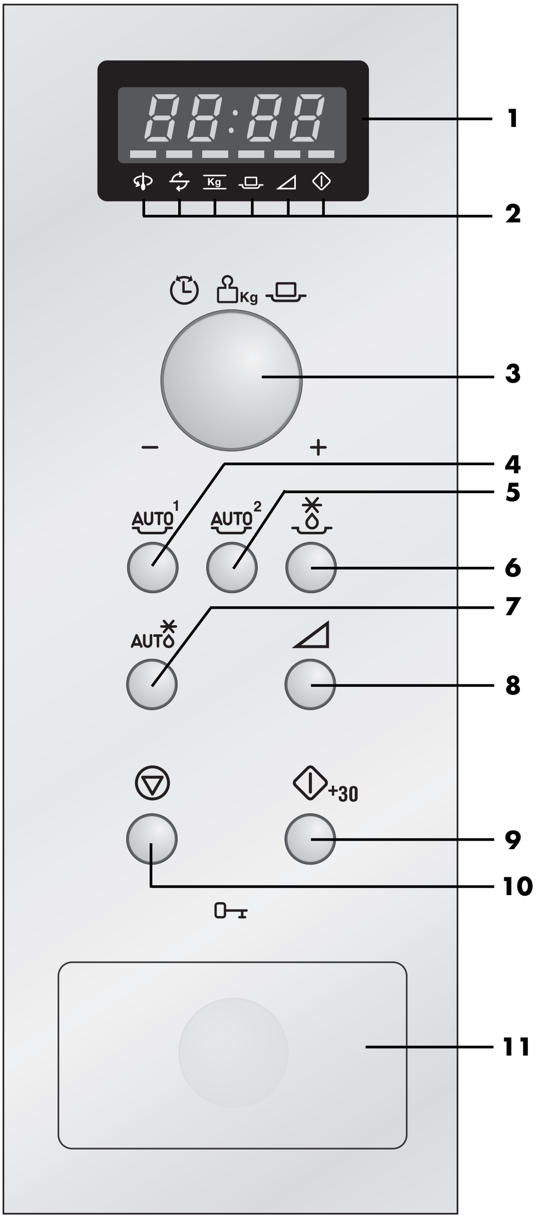
TOEBEHOREN:
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
(15) draaiplateau **(16)** draaimechanisme
(17) 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

- Het draaimechanisme in de aandrijfas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

AANWIJZING: Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.



Downloaded from www.vandenborre.be



1 display

2 symbolen

De indicatie boven het symbool knippert of gaat branden. Als een indicatie knippert, de betreffende toets (met hetzelfde symbool) indrukken of de benodigde bedieningshandeling uitvoeren.

- omroeren
- omkeren
- kg/gewicht
- portie
- vermogensstand
- apparaat in werking

3 Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE**

4 toets **AUTOMATISCH KOKEN 1**
Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

5 toets **AUTOMATISCH KOKEN 2**
Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

6 toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN**
Deze toets indrukken om een van de 3 automatische programma's te kiezen.

7 toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**
Deze toets indrukken om een van de 5 automatische programma's te kiezen.

8 toets **VERMOGENSSTAND**

9 toets **START/+30**

10 toets **STOP**

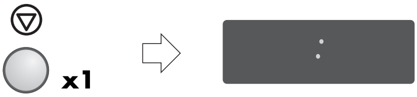
11 toets **OM DE DEUR TE OPENEN**

Downloaded from www.vandenborre.be

VOR HET IN GEBRUIK NEMEN

De stekker in het stopcontact steken.
1. De indicatie begint te knipperen.

2. Toets **STOP** indrukken. Indicatie controleren.

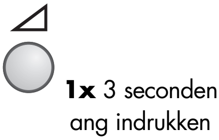


De klok volgens onderstaande aanwijzingen instellen.

Gebruik van toets STOP
1. Wissen van een invoerfout bij het programmeren.
2. Lopend proces even onderbreken.
3. Wissen van een programma tijdens het lopende proces door tweemaal indrukken.

EINSTELLEN VAN DE KLOK

De klok kan als 12-uurs of als 24-uurs-klok worden ingesteld.
1. Om de 12-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** 3 seconden ingedrukt 12 H houden. verschijnt op het display.
2. Om de 24-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** nogmaals indrukken 24 H verschijnt op het display.



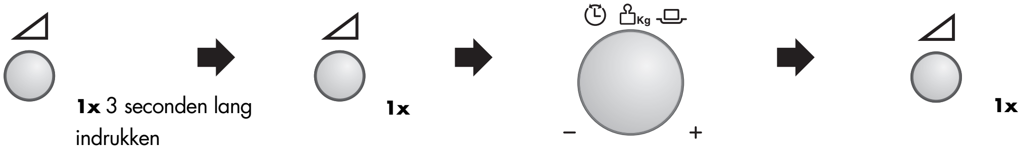
Voorbeeld:
Instellen van de 24-uurs-klok op 23:35 uur.

1. Kies de klokfunctie (12-uurs-klok).

Kies de 24uurs-klok.

2. Stel de uren in. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/ PORTIE** draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (23).

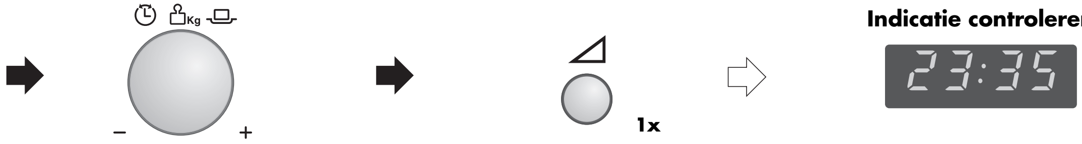
3. Toets **VERMOGENSSAND** indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.



4. De minuten instellen.Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** draaien, tot de juiste minuten worden aangegeven (35).

5. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken om de klok te starten.

Indicatie controleren.



AANWIJZING:
1. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom en linksom draaien.
2. Druk toets **STOP** in als u bij het programmeren een fout hebt gemaakt.
3. Als de stroomverzorging naar het apparaat wordt onderbroken, laat het display regelmatig 88:88 zien als de stroomverzorging weer hersteld is. Als dat tijdens een bereidingsproces gebeurt, wordt het programma gewist.
4. Als u de dagtijd opnieuw wilt instellen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

Downloaded from www.vandenborre.be

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn energiegolven net als de golven die voor tv - en radiosignalen worden gebruikt.
Elektrische energie wordt omgezet in microgolvenenergie die via een geleider naar de ovenruimte wordt geleid.
Om te voorkomen dat er voedsel en vet in deze komt, wordt de golfgeleider beschermd door een afdekking.
Metaal laat geen microgolven door en daarom is de ovenruimte van metaal vervaardigd en is de ovendeur voorzien van een dunne metalen laag. Tijdens het koken worden de microgolven door de zijwanden van de ovenruimte weerkaatst.
Bepaalde materialen zoals glas en kunststof laten microgolven door om het voedsel op te warmen. (Zie 'Magnetron-bestendig kookgerei' op pag. 45).
Om voedsel te bereiden/ontdooien in een magnetronoven moet het servies microgolven doorlaten die in het voedsel doordringen.
Daarom is het belangrijk om geschikt servies te gebruiken.
Ronde/ovale schalen verdienen de voorkeur boven vierkante/rechthoekige schalen aangezien het voedsel in de hoeken overgaar wordt. Een verscheid-enheid aan servies kan worden gebruikt, zoals vermeld op pag. 45.

Water, suiker en vet in voedsel absorberen microgolven en gaan hierdoor trillen. Door de wrijving ontstaat warmte, op dezelfde manier dat je handen warm worden als je ze tegen elkaar wrijft.
De buitenkant van het voedsel wordt door de microgolvenenergie verwarmd en hierna verplaatst de warmte zich door geleiding naar het midden, net als bij conventioneel koken. Het is belangrijk om het voedsel om te keren, te herschikken of om te roeren met het oog op een gelijkmatige verwarming.
Na het koken houdt de oven automatisch op met het produceren van microgolven.
Na het koken is een bepaalde standtijd nodig aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Microgolven koken voedsel sneller dan conventioneel koken. Daarom is het essentieel dat bepaalde technieken worden gebruikt om goede resultaten te garanderen. Een groot aantal van de volgende technieken zijn gelijk aan de technieken gebruikt bij conventioneel koken.

EIGENSCHAPPEN VAN LEVENSMIDDELEN

Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Dichtheid	De dichtheid van voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Licht, poreus voedsel zoals cake of brood, kookt sneller dan zwaar, compact voedsel zoals braadstukken en ovenschotels.
Hoeveelheid	De kooktijd moet verlengd worden naarmate de hoeveelheid voedsel in de oven groter is. Bijv. vier aardappelen vereisen een langere kooktijd dan twee aardappelen.
Afmetingen	Voedsel met kleine afmetingen en kleine stukken koken sneller dan grote stukken omdat de microgolven het voedsel van alle kanten tot het midden binnendringen. Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Vorm	De dikkere gedeelten van voedsel met onregelmatige afmetingen zoals kippenborsten of kippenpoten, vereisen een langere kooktijd. Voedsel met ronde vormen wordt gelijkmatiger gaar dan voedsel met vierkante vormen tijdens het koken in de magnetron.
Temperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Gekoeld voedsel vereist een langere kooktijd dan voedsel op kamertemperatuur. Prik met een vork in voedsel met vulling, bijvoorbeeld donuts met jam, om de warmte of stoom te laten ontsnappen.

Dow... d from w... orre.be

KOOKTECHNIEKEN

Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. Bijv. kippenpoten.
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. Bijv. aardappelen, vis, kip, worst. **Belangrijk:** Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, gebakken of hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te kerenen te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	Sommige delen van voedsel dat wordt ontdooid, kunnen warm worden. De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.

VOEDSELTHERMOMETER GEBRUIKEN OM DE BEREIDINGSTIJD TE BEPALEN

De kerntemperatuur van levensmiddelen en dranken kunt u vaststellen met een voedselthermometer.

In onderstaande tabel vindt u een overzicht van temperaturen.

Product		Kerntemperatuur ne het bereiden	Kerntemperatuur na 10-15 minuten standtijd
Dranken verwarmen (koffie, water, thee, enz.)		65-75 °C	
Melk verwarmen		60-65 °C	
Soep verwarmen		75-80 °C	
Stoofschotel verwarmen		75-80 °C	
Gevogelte		80-85 °C	85-90 °C
Lamsvlees	roze van binnen	70 °C	70-75 °C
	door en door gaar	75-80 °C	80-85 °C
Rosbief	rood van binnen	50-55 °C	55-60 °C
	roze van binnen	60-65 °C	65-70 °C
	door en door gaar	75-80 °C	80-85 °C
Varkensvlees, kalfsvlees		80-85 °C	80-85 °C

Downloaded from www. ... e.be

MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie / servies van folie	✔ / ✘	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant, bijv. Microfoil ®. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Bruineringsservies	✔	Altijd de voorschriften van de fabrikant opvolgen. De vermelde kooktijden niet overschrijden. Oppassen want deze schalen kunnen zeer heet worden.
Porselein en keramiek	✔ / ✘	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex ®	✔	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✘	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✔	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Huishoudfolie	✔	Het huishoudfolie mag het voedsel niet aanraken en moet ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen.
Vries-/braadzakken	✔	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier – borden, kopjes en keukenrol	✔	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✔	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✘	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.en

Downloaded from www.vandenborre.be

VERMOGENSSTANDEN

De oven heeft 5 vermogensstanden. Richt u bij het kiezen van de juiste stand naar de aanwijzingen in de recepten. In het algemeen gelden de volgende adviezen:

900 watt voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.

630 watt voor langer koken van compactere evensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.

450 watt voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.

270 watt kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.

90 watt voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

W = Watt

Om het vermogen in te stellen:

1. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom of linksom draaien om de tijd in te stellen.

2. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken, tot de gewenste vermogensstand wordt aangegeven. Als u toets **VERMOGENSSTAND** één maal indrukt, verschijnt 900. Als u de gewenste vermogensstand mist, toets **VERMOGENSSTAND** zo vaak indrukken, tot de gewenste stand weer wordt aangegeven.

3. Toets **START/+30** indrukken.

Als u geen vermogensstand kiest, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (900 watt).

HANDMATIG GEBRUIK

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen.
De tijdseenheid varieert van 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

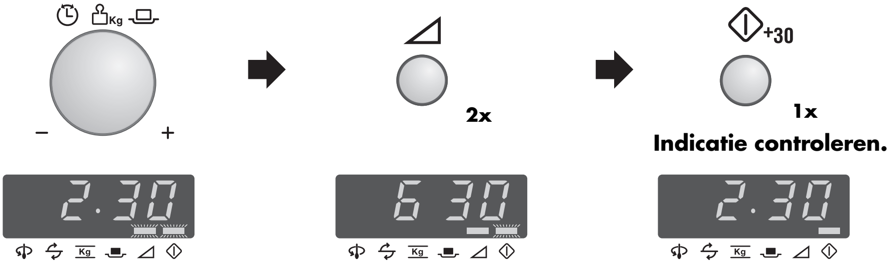
bereidingstijd	tijdseenheden
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

Voorbeeld:
Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien de gewenste bereidingstijd in.

2. Stel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** twee maal in te drukken.

3. Start het proces door toets **START/+30** één maal in te drukken.



Downloaded from www.vandenborre.be

HANDMATIG GEBRUIK

AANWIJZINGEN:

1. Als u de ovendeur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch aangehouden. Het terugtellen van de tijd gaat weer verder als u de deur sluit en toets **START/+30** indrukt.
2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.
3. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd.

ANDERE NÜTTIGE FUNCTIES

1. KOKEN IN VERSCHILLENDE FASES

U kunt een reeks van (maximaal) 3 standen programmeren.

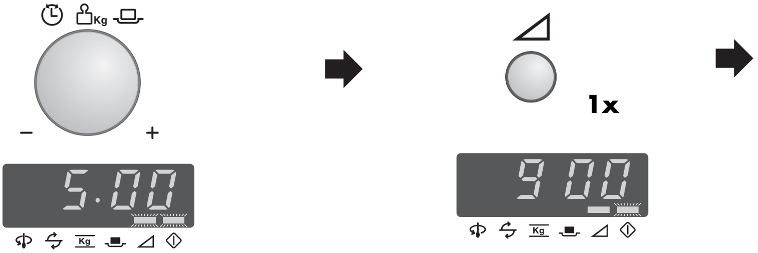
Voorbeeld:

koken:	5 minuten bij 900 watt vermogen	(fase 1)
	16 minuten bij 270 watt vermogen	(fase 2)

FASE 1

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** te draaien de gewenste tijd in.

2. Stel het gewenste vermogen in door één maal toets **VERMOGENSSTAND** in te drukken.

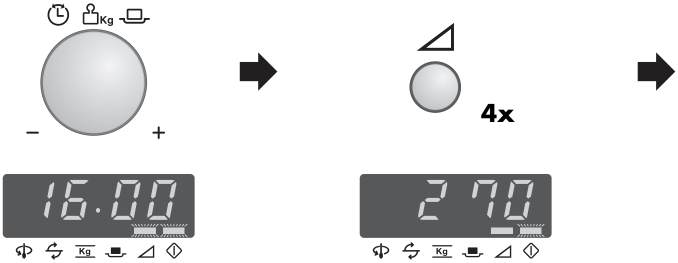


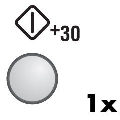
FASE 2

3. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** te draaien de gewenste tijd in.

4. Stel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** vier maal in te drukken.

5. Start het proces door toets **START/+30** in te drukken.





Controleer het display.

(Het apparaat werkt nu 5 minuten op 900 watt en aansluitend 16 minuten op 270 watt.)

NEDERLANDS

Downloaded from www.vandenborre.be

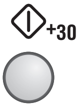
2. SNELSTARTFUNCTIE

Met toets **START/+30** kunt u de volgende functies bedienen:

a. Direktstart

a. Direct starten

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 900 watt koken, als u toets **START/+30** indrukt.



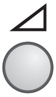
AANWIJZING:
Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan toets **START/+30** slechts 3 minuten na de voorafgaande bedieningshandeling, d.w.z. sluiten van de deur of indrukken van toets **STOP** worden gebruikt.

b. Verlengen van de bereidingstijd

Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.

3. CONTROLEREN VAN DE VERMOGENSSTAND

Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in.



1x

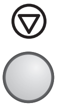
Zolang u met uw vinger toets **VERMOGENSSTAND** aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.

Het terugtellen van de tijd gaat verder, ook als op het display de vermogensstand wordt aangegeven.

4. VEILIGHEIDSFUNCTIE

INSTELLEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.

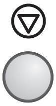


1x 3 seconden

Controleer het display.

OPHEFFEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.



1x 3 seconden

Als de veiligheidsfunctie is ingesteld, geeft het display de dagtijd aan.

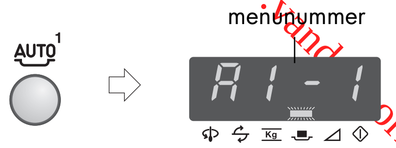
AANWIJZING: als de veiligheidsvergrendeling is ingesteld, kunt u m.u.v. toets **STOP** geen toetsen gebruiken.

Downloaded from www.vandenborre.be

De automatische programma's berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit 4 **automatische kookprogramma's**, 3 **automatische programma's voor koken van diepvriesproducten** en 5 **automatische** ontdooiprogramma's. Let daarbij op het volgende:

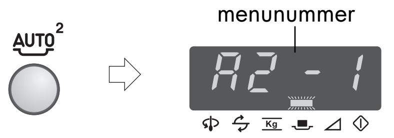
1a. AUTOMATISCH KOKEN 1: toets **AUTOMATISCH KOKEN 1** heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

1a.



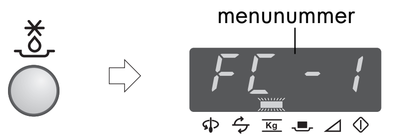
1b. AUTOMATISCH KOKEN 2: toets **AUTOMATISCH KOKEN 2** heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

1b.



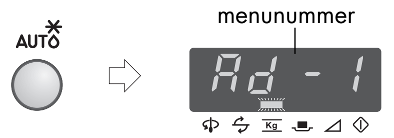
1c. DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN: toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** heeft drie menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

1c.



1d. AUTOMATISCH ONTDOOIEN: toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** heeft vijf menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

1d.

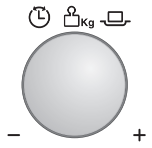


Om een menu te kiezen moet u toets **AUTOMATISCH KOKEN 1, AUTOMATISCH KOKEN 2, DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN of ONTDOOIEN** indrukken totdat het gewenste menunummer wordt aangegeven. Zie pag.51 - 53. tabellen **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**. Het menu wijzigt automatisch, als u toets **AUTOMATISCH KOKEN 1**, **AUTOMATISCH KOKEN 2**, **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** of **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** ingedrukt houdt.

2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** te draaien het gewenste gewicht/hoeveelheid in.
- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik. Let op de aanwijzingen in de tabel om goede resultaten te bereiken. Zie pag 56 - 57.

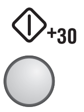
3. Start het proces door toets **START/+30** in te drukken.

2.



knop **TIJDSCHAKELKLOK /GEWICHT/PORTIE**

3.



1x

toets **START/+30**

> Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/+30** indrukken.

De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.

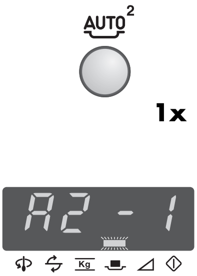
AANWIJZING: als u de functie bereidingstijd met **30 seconden** verlengen tijdens koken/ontdooien gebruikt, kunnen de levensmiddelen te gaar worden.

NEDERLANDS

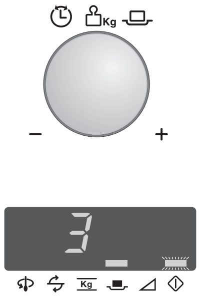
Downloaded from www.vandenborre.be

Voorbeeld 1 voor AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA:
Voor het bereiden van visfilet met saus met een gewicht van 1,5 kg (3 gewichtseenheden) kiest u Automatisch kookprogramma 2 (A2-1).

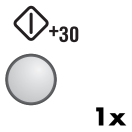
1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCH KOKEN 2** 1 maal in te drukken.



2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien het hoeveelheid in.



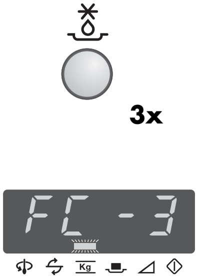
3. Druk toets **START/+30** in.



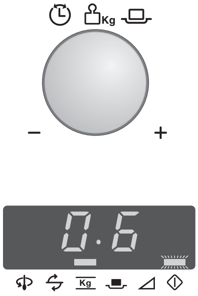
Controleer het display.

Voorbeeld 2 voor DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN:
Voor het bereiden van een bevroren ovenschotel met een gewicht van 0,6 kg kiest u DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN (FC-3).

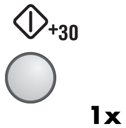
1. Kies het gewenste menu door toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** 3 maal in te drukken.



2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien het gewicht in.



3. Druk toets **START/+30** in.



Controleer het display.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABELLEN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

TOETS	KOOK-PROGRAMMA 1	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES	TIPS
AUTO 1, 1x	**A1-1 koken** Kipschotel met groente	0,5-1,5 kg* (1-3) Ovenschaal met magnetronfolie	• Zie recept "kipschotel met groente" op pag. 54. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
AUTO 1, 2x	**A1-2 koken** Gehaktschotel	0,5-1,5 kg* (1-3) Schaal met deksel	• Zie recept "gehaktschotel" op pag.54. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

TOETS	KOOK-PROGRAMMA 2	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES	TIPS
AUTO 2, 1x	**A2-1 koken** Visfilet met saus	0,5-1,5kg* (1-3) Ovenschaal met magnetronfolie	• Zie recept "visfilet met saus" op pag. 54 - 55. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
AUTO 2, 2x	**A2-2 koken** Ovenschotels	0,5-1,5 kg* (1-3) Ovenschaal	• Zie recept "ovenschotels " op pag. 55. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

TOETS	DIEPVRIES PRODUCTEN KOKEN	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES	TIPS
1x	**FC-1 koken** Diepgevroren groente	0,1-0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	• Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel of magnetronfolie afdekken. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken ca. 2 minuten laten staan. **AANWIJZING:** voor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABELLEN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

TOETS	DIEPVRIES PRODUCTEN KOKEN	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES	TIPS
2x	**FC-2 koken** Diepgevroren gerechten 	0,3-1,0 kg* (100 g) Schaal met deksel	• Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen. • Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen. • Met een deksel of magnetronfolie afdekken. • Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken omroeren en ca. 2 minuten laten staan.
3x	**FC-3 koken** Diepgevroren ovenschotels 	0,2-0,6 kg (100 g) Platte, ovale ovenschaal met magnetronfolie of voor de magnetron geschikte originele verpakking met magnetronfolie	• Ovenschotel uit de verpakking nemen. Evt. in een ovenschaal overdoen. • Met magnetronfolie afdekken. • Als de verpakking geschikt voor de magnetron is, papieren deksel verwijderen en met magnetronfolie afdekken. • Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES	TIPS
AUTO 1x	**Ad-1 ontdooien** Biefstuk en karbonade 	0,2-1,0 kg (100 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 53.)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AUTO 2x	**Ad-2 ontdooien** Gehakt 	0,2-1,0 kg (100 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 53.)	• Draaiplateau met huishoudfolie bedekken. • Gehakt in het midden van het draaiplateau leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, gehakt omkeren. Voorzover mogelijk ontdooide delen verwijderen. • Na het ontdooien 5-10 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES	TIPS
AUTO 3x	**Ad-3 ontdooien** Gevogelte	0,9-1,8 kg (100 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 53.)	• Bord omgekeerd op het draaiplateau plaatsen en het gevogelte met de borst naar beneden op het bord leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, gevogelte omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AUTO 4x	**Ad-4 ontdooien** Gebak	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat bord	• Gebak uit de verpakking nemen. • Op een bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Na het ontdooien in even grote stukken snijden, tussen de stukken wat ruimte laten en 10-30 minuten laten staan, tot het gelijkmatig ontdooid is.
AUTO 5x	**Ad-5 ontdooien** Brood	0,1-1,0 kg (100 g) Ovenschaal (Voor dit programma alleen sneetjes brood.)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, sneetjes opnieuw rangschikken en ontdooide sneetjes uit de oven nemen. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 5-15 minuten laten staan tot het volledig ontdooid is.

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.

AANWIJZING: automatische ontdooiprogramma's

1 Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2 Gehakt plat invriezen.
3 Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4 Gevogelte direct na het ontdooien verder verwerken.
5 Gebak met room reageert zeer gevoelig op microgolvenenergie. Zodra de room snel vloeibaar wordt, het gebak direct uit de oven nemen en bij kamertemperatuur 10 tot 30 minuten laten staan.

Downloaded from www.vandenborre.be

KIPSCHOTEL MET GROENTE (A1-1)
pittige kipfricassee

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
60 g	120 g	180 g	langkorrelige rijst (gekookt)
1	1	1	zakje saffraan
25 g	50 g	75 g	ui (in plakjes)
50 g	100 g	150 g	rode paprika (in reepjes)
50 g	100 g	150 g	prei (in reepjes))
150 g	300 g	450 g	kipfilet (in blokjes)
			peper, paprikapoeder
10 g	20 g	30 g	boter of margarine
150 ml	300 ml	450 ml	vleesbouillon

1. Rijst en saffraan met elkaar vermengen en inde ingevette schaal doen.
2. Ui, paprika, prei en kip door elkaar scheppen. Zout en peper toevoegen en op de rijst leggen.
3. Boter in klontjes bovenop leggen.
4. Bouillon erover gieten, met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA 1 (A1-1)** koken.
5. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

GEHAKTSCHOTEL (A1-2)

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	gehakt (half-om-half)
50 g	100 g	150 g	ui (gesnipperd)
1/2	1	1 1/2	ei
15 g	30 g	45 g	broodkruim
			zout en peper
115 ml	230 ml	345 ml	vleesbouillon
20 g	40 g	60 g	tomatenpuree
65 g	125 g	190 g	aardappelen (fijngehakt)
65 g	125 g	190 g	wortelen (fijngehakt)
1/2 eetl.	1 eetl.	1 1/2 eetl.	gehakte peterselie

1. Gehakt, ui, ei en broodkruim met elkaar ermengen. Zout en peper toevoegen. Vlees in een ovenschaal leggen.
2. Bouillon en tomatenpuree door elkaar roeren.
3. Bouillon, aardappel, wortel en peterselie bij het vlees voegen en goed met elkaar vermengen.
4. Afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA 1 (A1-2)** koken.
5. Als het akoestische signaal klinkt, omroeren en weer afdekken.
6. Na het bereiden omroeren en ca. 5 minuten laten staan. Voor het serveren met peterselie bestrooien.

VISFILET MET SAUS (A2-1)
visfilet met pikante saus

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
175 g	350 g	525 g	tomaten uit blik (uitgelekt)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	chilisaus
15 g	30 g	45 g	uien (gesnipperd)
1 theel.	1-2 theel.	2-3 theel.	rode wijnazijn
			mosterd, tijm, cayennepeper
250 g	500 g	750 g	visfilet
			zout

1. De ingrediënten voor de saus door elkaar mengen.
2. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
3. De saus over de filets gieten.
4. Met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA 2 (A2-1)** koken.
5. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Downloaded from www.vandenborre.be

VISFILET MET SAUS (A2-1)
visfilet met kerriesaus

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
250 g	500 g	750 g	visfilet
			zout
50 g	100 g	150 g	bananen (in kleine stukjes)
200 g	400 g	600 g	kant-en-klare kerriesaus

1. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
2. De saus over de filets gieten en de stukjes banaan erop leggen.
3. Met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA 2 (A2-1)** koken.
4. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (A2-2)
spinazieschotel

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor het invetten van de schaal)
150 g	300 g	450 g	bladspinazie (ontdooien en afgieten)
15 g	30 g	45 g	uien (gesnipperd)
			zout, peper en nootmuskaat
150 g	300 g	450 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (in blokjes)
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
1	2	3	ei(eren)
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas
			paprikapoeder

1. De spinazie met de ui vermengen en met zout, peper en nootmuskaat kruiden.
2. De ovenschaal invetten. Om en om plakjes aardappel, blokjes ham en spinazie in de schaal eggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren en over de spinazie gieten.
4. Bestrooi de gratin met geraspte kaas, besprenkel met paprikapoeder en kook op **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA 2 (A2-2)**, “Gratin”.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (A2-2)
aardappel-courgetteschotel

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor het invetten van de schaal)
200 g	400 g	600 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgette (in dunne plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraiche
1	2	3	ei(eren)
1/2	1	2	teentje(s) knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	75 g	120 g	geraspte Goudse kaas
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten

1. De ovenschaal invetten en om en om plakjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren, met zout, peper en knoflook kruiden en over de groente gieten.
3. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien.
4. Besprenkel als laatste de gratin met zonnebloempitten enpaprikapoeder en kook op **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA 2 (A2-2)**, “Gratin”.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.

Downloaded from www.vandenborre.be

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

el = eetlepel tl = theelepel	kp = kopje kg = kilogram	g = gram l = liter	ml = milliliter cm = centimeter	min. = minuten

TABEL: DRANKEN EN GERECHTEN VERWARMEN

Drank/gerecht		Hoeveelheid (g/ml)	Vermogens-stand	Tijd (min.)	Tips
Koffie,	1 kopje	150	900 W	ca.1	niet afdekken
Melk,	1 kopje	150	900 W	ca.1	niet afdekken
Water,	1 kopje	150	900 W	ca.2	niet afdekken
	6 kopjes	900	900 W	8-10	niet afdekken
	1 kom	1000	900 W	9-11	niet afdekken
Maaltijd op bord (roente, vlees, bijgerecht)		400	900 W	3-5	saus met water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren
Éénpansgerecht / soep		200	900 W	1 1/2 -2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente		200	900 W	2-3	evt. wat water toevoegen, afdekken, na
		500	900 W	3-5	de helft van de tijd omroeren
Vlees, 1 plak*		200	900 W	3-4	met wat saus besprenkelen, afdekken
Visfilet		200	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk		150	450 W	1/2-1	op een rooster leggen
Babyvoeding, 1 potje		190	450 W	1/2-1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten*		50	900 W	1/2	afdekken
Chocolade smelten		100	450 W	3-4	tussendoor omroeren

*vanaf koelkasttemperatuur

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

Product	Hoeveelheid (g)	Vermogens-stand	Tijd (min.)	Water toevoegen(el)	Tips	Standtijd (min.)
Visfilet	300	900 W	9-11	-	afdekken	1-2
Maaltijd op bord	400	900 W	8-10	-	afdekken, na 6 minuten omroeren	2
Broccoli	300	900 W	6-8	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
Erwtjes	300	900 W	6-8	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
Gemengde groente	500	900 W	9-11	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2

TABEL: ONTDOOIEN

Product	Hoeveelheid (g)	Vermogens stand	Tijd (min.)	Tips	Standtijd (min.)
Braadvlees	1500	90 W	55-60	op een omgekeerd bord leggen,	30 - 90
(bijv. varken, rund, lam, kalf)	1000	90 W	38-42	na de helft van de tijd omkeren	30 - 90
	500	90 W	20-25		30 - 90
Goulash	500	270 W	8-9	na de helft van de tijd omkeren en uit elkaar halen	10 - 15
Worstjes, 8	600	270 W	6-8	naast elkaar leggen, na de helft	5 - 10
4	300	270 W	3-5	van de tijd omkeren	5 - 10
Kippenbout	200	270 W	3-4	na de helft van de tijd omkeren	10 - 15
Visfilet	400	270 W	5-7	na de helft van de tijd omkeren	5 - 10
Broodjes, 2	80	270 W	1-1 1/2	slechts gedeeltelijk ontdooien	-
Gebak, 1 stuk	150	270 W	1-3	op een taartrooster leggen	5
Fruit: bijv. aardbeien, frambozen, kersen, pruimen	250	270 W	3-5	gelijkmatig naast elkaar leggen, na de helft van de tijd omkeren	5

De in de tabel vermelde tijden zijn Richtlijnen, die naargelang de vriestemperatuur, hoedanigheid en gewicht van de levensmiddelen kunnen variëren.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABEL: VLEES, VIS, GEVOGELTE BRADEN EN GROENTE KOKEN

Product	Hoeveelheid -g-	Vermogens -stand-	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Gebraad	500	630 W	17-22	op smaak brengen, in ondiepe schaal leggen,	10
(varkens-, kalfs-,	1000	630 W	34-38	halverwege de kooktijd omkeren	10
lamsvlees)	1500	630 W	53-58		10
Biefstuk (medium)	1000	630 W	20-24	op smaak brengen, in platte schaal leggen,	10
	1500	630 W	27-31	halverwege de kooktijd omkeren	10
Visfilet	200	900 W	4-6	naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken	3
Kip	1200	630 W	29-32	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren	3
Kippenbout	200	900 W	3-6	naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken	3
Broccoli	500	900 W	6-8	in roosjes verdelen, 4-5 el water toevoegen, afdekken, tijdens het koken af en toe roeren	-
Erwtjes	500	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	900 W	7-9	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Aardappelen, lekookt	500	900 W	7-9	in grote gelijke stukken snijden, een beetje zout en 150 ml toevoegen, afdekken, tijdens het koken af en toe roeren	-

RECEPTEN

Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.

AANPASSEN VAN TRADITIONELE RECEPTEN

Als u uw vanouds beproefde recepten wilt aanpassen voor de magnetron, moet u op het volgende letten:
De bereidingstijden met een derde tot de helft verkorten. Zie ook de recepten in deze gebruiksaanwijzing.
Levensmiddelen met veel vocht zoals vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, éénpansgerechten en soep kunnen zonder problemen in de magnetron worden bereid. Bij gerechten met weinig vloeistof zoals maaltijden op een bord moet u het oppervlak wat vochtig maken.
Toevoegen van vloeistoffen bij rauwe levensmiddelen die gestoofd worden, tot ca. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.
Toevoegen van vet kan aanzienlijk gereduceerd worden. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het gerecht smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het bereiden van vetarme gerechten.

ZEETONGFILET

Servies: platte ovale ovenschaal met deksel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

400 g	zeetongfilet
1	citroen, onbehandeld
150 g	tomaten
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehakt
	zout en peper
4 el	witte wijn
20 g	boter of margarine

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Citroen en tomaten in dunne plakken snijden.
3. Ovenschaal invetten. De vis erin leggen en met de olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, daarop de plakjes tomaat leggen en kruiden. Op de tomaat de plakjes citroen leggen en de witte wijn erover gieten.
5. Vlokjes boter op de citroen leggen, afdekken en bereiden.
   11-13 Min. ⊿ 630 W
   De vis na het bereiden 2 minuten laten staan.

Tip: voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

Downloaded from www.vandenborre.be

UIENSOEP

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)
4 soepkommen (200 ml)

ingrediënten

10 g	boter of margarine
100 g	uien, in plakjes
800 ml	vleesbouillon
	zout, peper
2 sneetjes	brood
40 g	geraspte kaas

1. De kom invetten, gesneden ui, vleesbouillon en kruiden toevoegen. Afdekken en koken.
   9-11 min. ⊿ 900 W
2. Het brood roosteren, in blokjes snijden en over de soepkommen verdelen. De soep over het brood gieten en met kaas bestrooien.
3. Zet de kommen op het draaiplateau en kook.
   1-3 min. ⊿ 900W

KALFSVLEES IN ROOMSAUS

Servies: schaal met deksel (2 l inhoud)

Ingrediënten

600 g	kalfsfilet
10 g	boter of margarine
50 g	ui, gesnipperd
100 ml	witte wijn
	sausbinder voor ca. $^{1}/_{2}$ l saus
300 ml	room
	zout en peper
1 el	peterselie, gehakt

1. Het vlees in vingerdikke reepjes snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal uitsmeren. Ui en vlees in de schaal doen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.
   6-9 Min. ⊿ 900 W
3. Witte wijn, sausbinder en room toevoegen, omroeren en afgedekt verder koken. Tussendoor één maal omroeren.
   3-5 Min. ⊿ 900 W
4. Vlees op smaak brengen, nogmaals omroeren en ongeveer 5 minuten laten staan. Met peterselie garneren.

PIKANTE KALKOENSCHOTEL

Servies: platte ovale schaal met deksel
(ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

120 g	kop langkorrelige rijst, geblancheerd
1	zakje saffraandraadjes
10 g	boter of margarine om de schaal in te vetten
50 g	ui, gesnipperd
100 g	rode paprika, in reepjes
100 g	prei, in reepjes
300 g	kalkoenborst, in stukjes
	peper en paprikapoeder
20 g	boter of margarine
300 ml	kopjes vleesbouillon

1. Vet de schaal in.
2. Meng de rijst met de saffraan en leg dit mengsel in de schaal. Meng de uien, peper, prei en kalkoenborst in dit mengsel en breng met kruiden op smaak. Verdeel klontjes boter over het mengsel.
3. Bouillon over de rijst gieten, afdekken en koken.
   1. **4-6 Min. ⊿ 900 W**
   2. **16-19 Min. ⊿ 270 W**
   Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

BACON RISOTTO

Servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)

Ingrediënten

50 gr	doorregen spek, fijngesneden
20 gr	boter of margarine
50 gr	ui, fijngehakt
200 gr	risotto rijst (Arboris)
400 ml	vleesbouillon
70 gr	Emmenthaler kaas
	snufje saffraan
	zout en peper

1. Vet de schaal in. Leg de uien en bacon in de schaal, dek af en kook.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
2. Voeg de rijst en vleesbouillon toe en kook
   1. **3-5 Min. ⊿ 900 W**
   2. **15-17 Min. ⊿ 270 W**
   Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.
3. Meng de kaas met de saffraan in de rijst en breng op smaak.

Downloaded from www.vandenborre.be

GEVULDE HAM

Servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ondiepe ovale gratinschaal (ca. 32 cm lang)

Ingrediënten

150 g	verse spinazie, schoongemaakt
150 g	kwark, 6 % vet
50 g	geraspte Emmentaler
	peper
	milde paprikapoeder
8	plakken gekookte ham (400 g)
125 ml	water
125 ml	room
20 g	bloem
20 g	boter of margarine
10 g	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Spinazie fijnhakken, vermengen met kwark en kaas en op smaak brengen.
2. Op elke plak ham een eetlepel vulling leggen en de ham oprollen. Vastzetten met een cocktailprikker.
3. Water en room in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   3-4 Min. ◿ 900 W
   Boter en bloem met elkaar vermengen, aan de vloeistof toevoegen en met een garde kloppen tot het glad is. Afdekken en dik laten worden.
   1-2 Min. ◿ 900 W
   Omroeren en op smaak brengen.
4. De saus in de ingevette schaal gieten, de hamrolletjes erop leggen en de schaal op het draaiplateau zetten.
   12-14 Min. ◿ 630 W
   Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Tip: u kunt ook kant-en-klare Béchamelsaus gebruiken

LASAGNE AL FORNO

Servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
platte rechthoekige ovenschaal met deksel (ca. 20 x 20 x 6 cm)

Ingrediënten

300 g	tomaten uit blik
50 g	ham, in kleine blokjes
50 g	ui, gesnipperd
1	teentje knoflook, geperst
250 g	rundergehakt
30 g	tomatenpuree
	zout en peper, oregano, tijm, basilicum
150 ml	crème fraiche
100 ml	melk
50 g	geraspte Parmezaanse kaas
1 tl	gemengde kruiden, gehakt
1 tl	olijfolie
	zout, peper, nootmuskaat
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
125 g	lasagnevellen
1 el	geraspte Parmezaanse kaas

1. De tomaten in plakjes snijden en vermengen met ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Kruiden en afgedekt stoven.
   5-8 Min. ◿ 900 W
2. De room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden en olie vermengen.
3. Ovenschaal invetten, de bodem met een derde van de lasagnevellen bedekken. De helft van de gehaktmassa erop scheppen en met wat saus begieten. De helft van de overgebleven lasagnevellen erop leggen en daarop de gehaktmassa, wat saus en de rest van de lasagnevellen. Ten slotte met veel saus bedekken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes erop leggen en koken.
   13-17 Min. ◿ 630 W
   Na het bereiden 5 tot 10 minuten laten staan.

Dow d from www.vandenborre.be

GRIESMEELPUDDING MET FRAMBOZENSAUS

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)

Ingrediënten

500 ml	melk
40 gr	suiker
15 gr	fijngehakte amandelen
50 gr	griesmeel
1	eidooier
1	el water
1	eiwit
250 gr	frambozen
50 ml	water
40 gr	suiker

1. Doe de melk, suiker en amandelen in de kom, dek af en kook.
   3-5 Min. ⊿ 900 W
2. Voeg de griesmeel toe, roer, dek af en kook.
   10-12 Min. ⊿ 270 W
3. Meng de eidooier met het water in een kopje en schep door het hete mengsel. Klop de eiwitten stijf en schep dit door het mengsel. Giet het puddingmengsel in ramekins of kleine bakjes.
4. Voor de saus: was de frambozen, droog ze voorzichtig en doe ze in een kom met water en suiker.
   Dek af en warm op.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
5. Pureer de frambozen en dien het heet of koud bij de griesmeelpudding op.

CHOCOLADE CAKE

Servies: bakvorm (ca. 21 cm diameter, 10 cm hoog)

Ingrediënten

175 gr	boter of margarine
175 gr	suiker
3	eieren
175 gr	bloem
1 tl	bakpoeder
2 el	cacaopoeder
50 ml	melk

1. Vet de vorm in.
2. Klop de boter met de suiker tot het geheel zacht en romig is. Schep zachtjes de eieren en daarna de bloem, het bakpoeder en de cacaopoeder door het mengsel. Voeg de melk toe, meng alles goed en bak.
   8-10 Min. ⊿ 630 W
3. Laat de cake na het bakken ongeveer 10 minuten in de vorm afkoelen.

PEREN IN CHOCOLADESAUS

Servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
schaal met deksel (1 liter inhoud)

Ingrediënten

4	peren (600 g)
60 g	suiker
10 g	zakje vanillesuiker
1 el	perenlikeur
150 ml	water
130 g	pure chocolade
100 g	crème fraiche

Tip: lekker met een bolletje vanilleijs.

1. Doe de suiker, vanillesuiker, perenlikeur en het water in de kom, roer, dek af en kook.
   1-2 min. ⊿ 900 W
2. Doe de peren in het sap, dek af en kook.
   5-8 min. ⊿ 900 W
   Neem de peren uit het kookvocht en zet de peren in de koelkast.
3. Giet 50 ml van het kookvocht in de kleinere kom. Voeg de chocolade en crème fraîche toe, dek af en kook.
   2-3 min. ⊿ 900 W
4. Roer de saus goed door, giet het over de peren en serveer.

Downloaded from www.vandenborre.be

WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN UW MAGNETRON.

REINIG DE MAGNETRONOVEN REGELMATIG EN VERWIJDER ALLE VOEDSELRESTEN. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Ommanteling

De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel

Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Ovenruimte

1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen.
   Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn.
   Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.

Draaiplateau en draaimechanisme

Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Apparaatdeur

De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

AANWIJZING: Gebruik geen stoomreiniger.

Downloaded from www.vandenborre.be

SYMPTOOM	DE MOGELIJKE REMEDIES VAN SYMPTOMEN
... de magnetron niet goed functioneert?	Controleer of - de zekering in de huisinstallatie in orde is, - de stroom misschien uitgevallen is. - Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
... de magnetron niet werkt?	Controleer of - de deur goed gesloten is, - de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn, - toets START/+30 is ingedrukt.
... het draaiplateau niet draait?	Controleer of - het draaimechanisme goed op de aandrijving zit, - het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt , - levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren, - zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
... de magnetron niet uitschakelt?	- Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. - Neem contact op met onze service-afdeling.
... de ovenverlichting uitvalt?	- Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.
... de levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	- Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of - als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of - een hoger vermogen instellen.

AANWIJZING: Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds 900 W verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt tot 630 W verlaagd.) Na een pauze van 75 seconden kan weer een vermogen van 900 W worden ingesteld.

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
magnetron 900 W	40 minuten	magnetron 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

In het hoofdstuk "Wat te doen als..." zijn enkele storingen beschreven die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk. Als u daar geen aanwijzingen vindt, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.
Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

model ....
S-nr. ....

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:
- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantietermijn kosten?
- als u de storing m.b.v. de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat te doen als ...") zelf had kunnen opheffen,
- als onze service-technicus u verschillende malen moet bezoeken, omdat hij voor zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gekregen en nu bijv. onderdelen moet halen. Dit kunt u voorkomen als u uw telefoongesprek goed voorbereidt zoals boven beschreven.

Adres service-afdeling

Zanussi fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
Consumentenbelangen tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.zanussi.nl

NEDERLANDS

Downloaded from www.vandenborre.be

GARANTIEVOORWAARDEN NEDERLAND

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of l everingsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade eroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet- vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten l aste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of deherstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato an de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de echnische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht. Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN
telefoon: (0172) 468 300

Downloaded from www.vandenborre.be

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt. In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

NEDERLANDS

Downloaded from www.vandenborre.be

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België.
Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.
Adres Klantendienst:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

Downloaded from www.vandenborre.be

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan	: 230 V, 50 Hz, één fase
Zekering	: min. 10 A
Opgenomen vermogen magnetron	: 1,3 kW
Nuttig vermogen magnetron	: 900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie	: 2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Buitenafmetingen	: breedte x hoogte x diepte: 592 x 460 x 437 mm
Afmetingen ovenruimte	: breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm **
Inhoud ovenruimte	: 26 liter **
Draaiplateau	: ø 325 mm, glas
Gewicht	: ca. 20 kg
Ovenlamp	: 25 W/240 - 250 V

* Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd. Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte. De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC en 2006/95/EC.
IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

BELANGRIJKE INFORMATIE

Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten

Verpakking

Onze magnetrons moeten worden vervoerd en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke.
Delen van de verpakking (bijv. folie, styropor) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:
>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking
>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers
>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbandenn
Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner.
Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

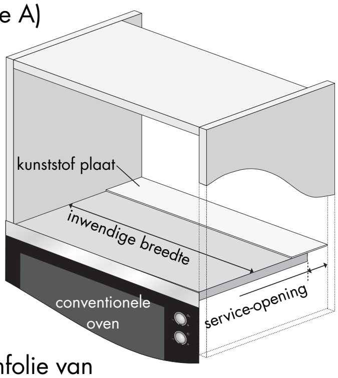
Oude apparaten

Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.
Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

Downloaded from www.vandenborre.be

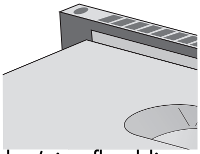
INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Als u de magnetron boven een oven (positie A) inbouwt, moet u de meegeleverde kunststof plaat gebruiken.
   a. De plaat uitsnijden op de inwendige breedte van de kast.
   b. Het beschermfolie van het plakband trekken en de plaat zodanig aan de achterste rand van de plank bevestigen, dat de service-opening wordt afgedekt (zie afbeelding). kunststof plaat conventionele oven inwendige breedte service-opening.



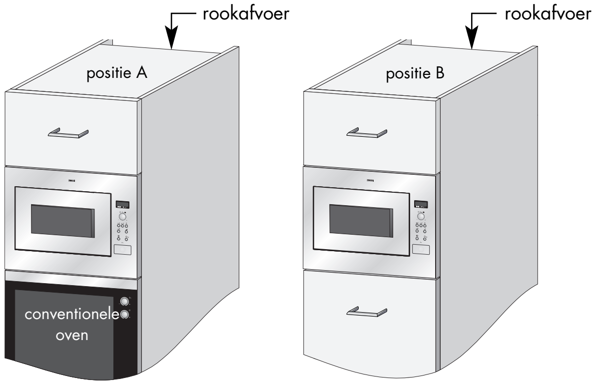
3. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

5. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder (zie afbeelding 9 op pag. 40.)



6. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:



positie	nismaat breedte x hoogte x diepte	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A	560x550x450	50	50
B	560x500x450	40	50

Afmetingen in mm

Dow d from ww e.be

AANSLUITING OP HET STROOMNET

- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De beste plek is boven de kast (A). Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op punt (A), moet het van de snoerdrager (zie afb.13 op pag. 40) worden losgenomen en onder het apparaat door worden geleid.
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.

NEDERLANDS

Downloaded from www.vandenborre.be

INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise . . . . . 71 - 73
Gerät & Zubehör 74
Bedienblende 75
Vor Inbetriebnahme 76
Einstellen der Uhr 76
Hinweis für das kochen mit mikrowellen . . . . . 77 - 78
Mikrowellen sicheres kochgeschirr 79
Hinweis zur Leistungseinstellung 80
Garen mit der Mikrowelle 81
Andere nützliche Funktionen . . . . . 82 - 83
Autokoch-, kochen-von- tiefgefrorenem- & auto-auftau-betrieb . . . . . 84 - 85
Autokoch-, kochen-von-tiefgefrorenem- & auto-auftau-schaubilder . . . . . 86 - 88
Rezepte für autokoch-Menüs . . . . . 89 - 90
Gar-Tabellen . . . . . 91 - 92
Rezepte . . . . . 92 - 95
Reinigung & Pflege 96
Was tun, wenn... 97
Kundendienst 98
Garantiebedingungen 99
Kundendienst & Ersatzteile (Belgien) 100
Garantiebedingungen (Belgien) 101
Technische Daten 102
Wichtige hinweise 102
Installierung . . . . . 103 - 104

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Downloaded from www.vandenborre.be

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer.

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und vorgesehenes Geschirr verwenden. Siehe Seite 79.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts (einheitliche Wortschreibung verwenden) oder den Lüftungsöffnungen lagern.

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Geräts (einheitliche Wortschreibung) überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNUNG:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Downloaded from www.vandenborre.be

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege" auf Seite 96. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den ZANUSSI autorisierten Kundendienst anfordern.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von ZANUSSI Kundendienst lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von ZANUSSI autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.

Bitte das Auswechseln durch einen von ZANUSSI autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!.

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden.

Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Geräts

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt.

Keine Konserven in das Gerät stellen.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

(a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.

(b) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.

(c) Kein kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

HINWEISE:

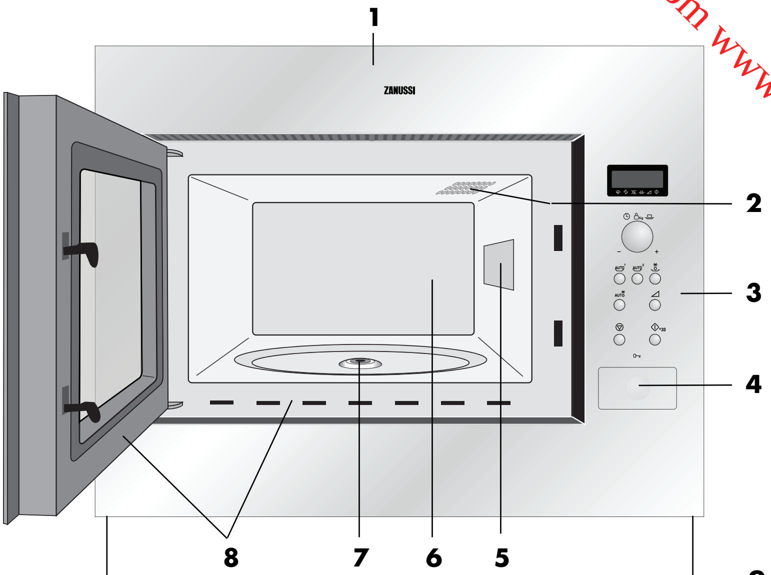
Bei Fragen zum Anschluss des Geräts wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

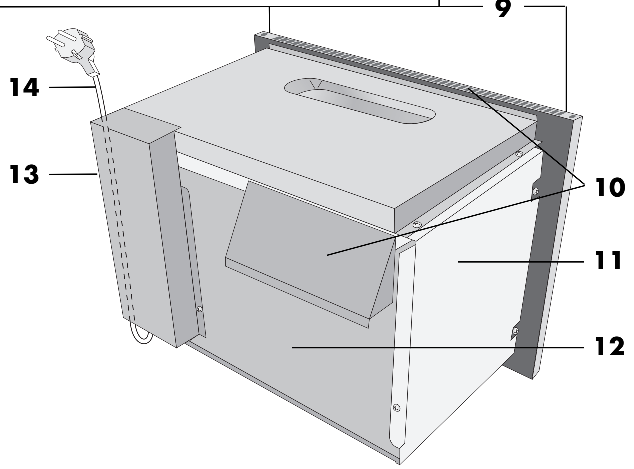
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Geräts oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

Downloaded from www.vandenborre.be

GERÄT & ZUBEHÖR



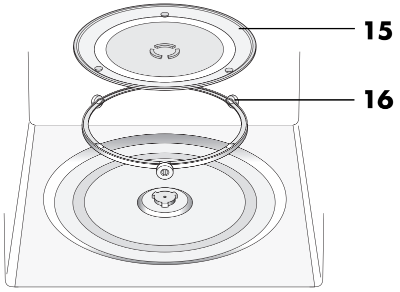


1. Gerätefront
2. Innenbeleuchtung
3. Bedienblende
4. Türöffnungs-Taste
5. Spritzschutz für den Hohlleiter
6. Garraum
7. Antrieb
8. Türdichtungen und Dichtungsoberlächen
9. Befestigungspunkte (4 Stellen)
10. Lüftungsöffnungen
11. Gehäuse
12. Geräterückseite
13. Netzkabel-Träger
14. Netzkabel

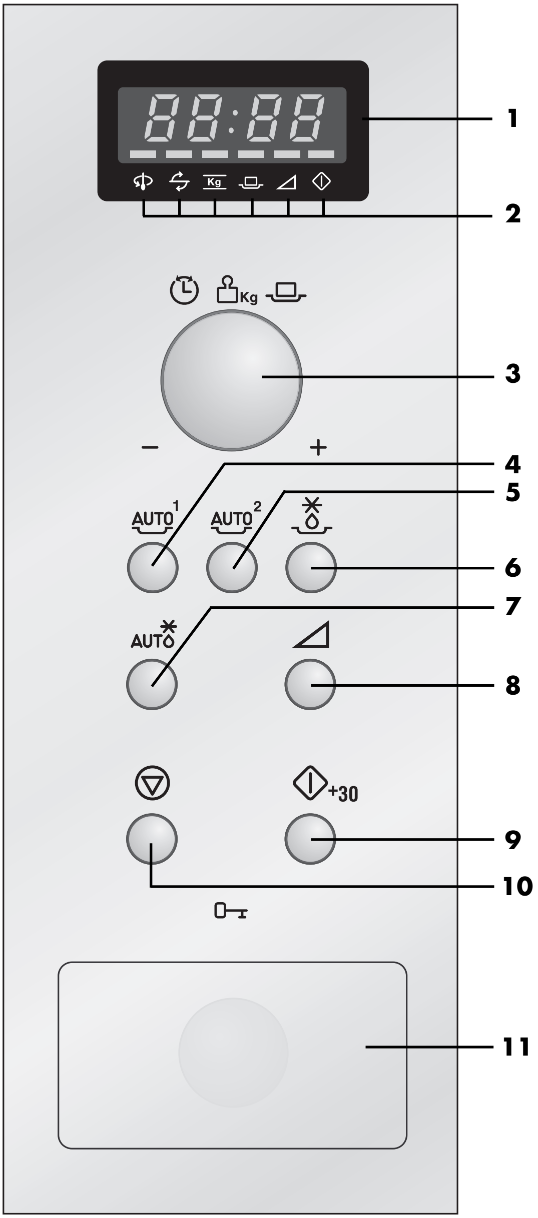
ZUBEHÖR:
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:
(15) Drehteller **(16)** Drehteller-Träger
(17) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem ZANUSSI autorisierten Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.



Downloaded from www.vandenborre.be



1 **Anzeigefeld**

2 **Anzeigen und Symbole**
Je nach Instruktion leuchtet die entsprechende Anzeige über dem Symbol auf oder sie blinkt. Wenn eine Anzeige blinkt, drücken Sie die entsprechende Taste (mit dem gleichen Symbol) oder führen Sie den erforderlichen Bedienungsschritt aus.

- Umrühren
- Wenden
- Gewicht
- Portionen
- Mikrowellen-Leistungsstufe
- Symbol für Garen

3 **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf

4 **AUTOKOCH 1**-Taste
Diese Taste zur Auswahl von einem der 2 Automatikprogramme drücken.

5 **AUTOKOCH 2** -Taste
Diese Taste zur Auswahl von einem der 2 Automatikprogramme drücken.

6 **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENE** -Tasten
Diese Tasten zur Auswahl von einem der 3 Automatikprogramme drücken.

7 **AUTOAUFTAU**-Taste
Diese Tasten zur Auswahl von einem der 5 Automatikprogramme drücken.

8 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste

9 **START/+30**-Taste

10 **STOP**-Taste

11 **TÜRÖFFNUNGS**-Taste

Downloaded from www.vandenborre.be

VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschliessen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.

2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.

Die Uhr gemäss der nachstehenden Anleitung einstellen.

Benutzung der STOP-Taste

Benutzen Sie die **STOP**-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.

2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebs.

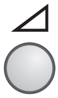
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebs durch zweimaliges Drücken.

EINSTELLEN DER UHR

Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. 12 H erscheint auf dem Display.

2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nach Schritt 1 **noch einmal** drücken, 24 H wird auf dem Display angezeigt.



x1 3 Sek. lang drücken

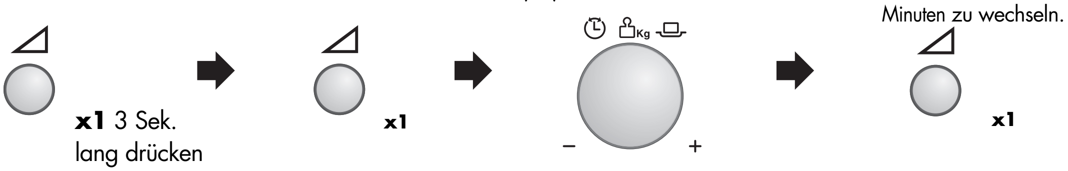
Beispiel: Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23.35 Uhr.

1. Wählen Sie die Uhren-Funktion. (12 Stunden-Uhr).

Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr.

2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/ GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).

3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.



4. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Minuten angezeigt wird (35).

5. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um die Uhr zu starten.

Überprüfen Sie das Display.

HINWEIS:

1. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen 88:88, nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Wenn das während des Garvorgangs passiert, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mikrowellen sind Energiewellen ähnlich denen, die für Fernseh- und Radiosignale benutzt werden.
Elektrische Energie wird in Mikrowellenenergie umgewandelt, welche mittels eines Wellenleiters in den Herdinnenraum geleitet wird.
Um zu verhindern, dass Speisen und Fett in den Wellenleiter gelangen, ist dieser durch eine Abdeckung geschützt.
Mikrowellen können nicht durch Metall dringen, daher besteht der Herdinnenraum aus Metall und die Tür ist mit einem feinen Netzwerk aus Metall versehen.
Während des Kochvorgangs werden die Mikrowellen von den Seiten des Herdinnenraums reflektiert.
Mikrowellen können bestimmte Materialien, wie Glas oder Kunststoff, durchdringen, um die Speisen zu erwärmen. (Siehe ‚Mikrowellensicheres Kochgeschirrr' auf den Seiten 79).
Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen.
Es ist daher wichtig, das geeignete Kochgeschirr zu wählen.
Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in den Ecken leicht überkocht werden. Eine Vielfalt an Behältern, die zum Kochen geeignet sind, ist auf den Seiten 79 aufgeführt.
Die Mikrowellen werden von dem in den Speisen enthaltenen Wasser, Zucker oder Fett absorbiert und bringen diese zum vibrieren. Dadurch wird Wärme durch Reibung erzeugt, ähnliche der Wärme, die erzeugt wird, wenn Sie Ihre Hände reiben.
Die äußeren Bereiche der Speisen werden durch die Mikrowellenenergie erwärmt, dann wird die Wärme durch Konduktion wie beim konventionellen Kochen ins Innere der Speisen geleitet. Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
Sobald der Kochvorgang beendet ist, stellt der Herd die Produktion von Mikrowellen automatisch ein.
Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.
Mikrowellenherde kochen schneller als konventionelle Herde. Es ist daher wichtig, dass bestimmte Techniken eingehalten werden, um ein gutes Ergebnis zu gewährleisten. Viele der folgenden Techniken sind dieselben, die auch beim herkömmlichen Kochen benutzt werden.

DEUTSCH

CHARAKTERISTIKEN DER NAHRUNGSMITTEL

Zusammen-setzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett- oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Dichte	Die Dichte der Nahrungsmittel beeinflusst die Zeit, die zum Kochen benötigt wird. Leichte, poröse Nahrungsmittel, wie Kuchen oder Brot, sind schneller gar als schwere, dichte Nahrungsmittel, wie Braten oder Eintöpfe.
Menge	Mit zunehmender Menge an Nahrungsmitteln, die in den Mikrowellenherd gestellt werden, muss auch die Kochzeit erhöht werden, z. B. vier Kartoffeln brauchen länger zum Kochen als zwei.
Größe	Kleine Nahrungsmittel und kleine Stücke werden schneller gekocht als große, da die Mikrowellen von allen Seiten in die Mitte eindringen können. Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Form	Nahrungsmittel mit unregelmäßiger Form, wie Hühnerbrust oder Hähnchenkeule, brauchen länger, bis die dickeren Teile gegart sind. Runde Formen sind beim Kochen im Mikrowellenherd schneller gekocht als quadratische.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Gekühlte Nahrungsmittel brauchen länger zum Kochen als Nahrungsmittel mit Zimmertemperatur. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, wie einen Berliner, ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.

Dow d from w borre.be

KOCHTECHNIKEN

Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. z. B. Hähnchenkeule
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstechen	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen. **Wichtig:** Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; z. B. pochieren, braten, hartkochen.
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Stehen	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Beim Auftauen von Nahrungsmitteln können bestimmte Teile davon erwärmt werden. Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; z. B. Hühnerflügel und –beine.

GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISENTHERMOMETER

Jedes Getränk und jede Speise hat nach Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei der der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Ergebnis gut ist. Die Innentemperatur konnen Sie mit einem Speisen thermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

Getränk / speise		Innentemperatur am ende der garzeit	Innentemperatur nach 10 - 15 minuten standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee, Wasser, Tee, etc.)		65-75 °C	
Milch erhitzen		60-65 °C	
Suppen erhitzen		75-80 °C	
Eintöpfe erhitzen		75-80 °C	
Geflügel		80-85 °C	85-90 °C
Lammfleisch	Leicht angebraten	70 °C	70-75 °C
	Gut durchgebraten	75-80 °C	80-85 °C
Roastbeef	Leicht angebraten	50-55 °C	55-60 °C
	Halb durchgebraten	60-65 °C	65-70 °C
	Gut durchgebraten	75-80 °C	80-85 °C
Schweine-, Kalbfleisch		80-85 °C	80-85 °C

Dow d from w e.be

Kochgeschirr	Mikrowell -ensicher	Kommentare
Alufolie / Behälter aus Alufolie	✔ / ✘	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, wie z. B. Microfoil ® – befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Anbratschüsseln	✔	Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Kochzeiten. Nehmen Sie sich in Acht, da diese Schüsseln sehr heiß werden können.
Porzellan & Keramik	✔ / ✘	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan. Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex ®	✔	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✘	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht zu empfehlen, da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff / Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✔	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Frischhaltefolie	✔	Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrier- / Bratbeutel	✔	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller und –tassen & Küchenpapier	✔	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✔	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier & Zeitungen	✘	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

HINWEIS ZUR LEISTUNGSEINSTELLUNG

Downloaded from www.vandenborre.be

Ihr Mikrowellengerät hat 5 Leistungsstufen. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe zum Garen befolgen Sie bitte die Hinweise im Abschnitt Rezepte. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:

900 W für schnelles Garen oder Aufwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heisse Getränke, Gemüse, Fisch usw.

630 W zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Sossen nicht über und die Speisen garen gleichmässig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

450 W für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

270 W (Auftau-Einstellung) wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmässig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klösse garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.

90 W zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

W = Watt

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen:

1. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit auszuwählen.
2. Die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird. (Wird die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt, wird 900 angezeigt.) Wenn Sie die gewünschte Stufe übersehen haben, drücken Sie weiter die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die Leistungsstufe erneut angezeigt wird.
3. Die Taste **START/+30** drücken.

HINWEIS:

Wenn keine Auswahl der Leistungsstufe erfolgt, wird automatisch die volle Leistung 900 W eingestellt.

Dow... d fron ... nborre.be

Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. (90.00) Die Garzeit (Auftauzeit) kann in Einheiten von 10 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit (Auftauzeit) ab.

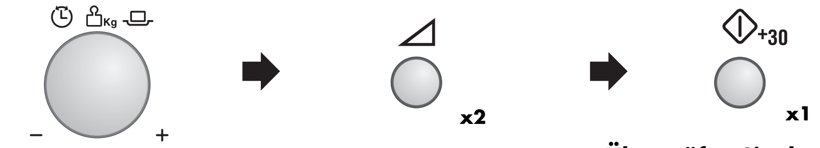
Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

Beispiel:
Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 630 W Mikrowellen-Leistung erwärmen.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

2. Die gewünschte Leistungsstufe durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.

3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START/+30** -Taste.



Überprüfen Sie das Display.

HINWEIS:
1. Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/+30** -Taste gedrückt wird.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.

Downloaded from www.vandenborre.be

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. GARNE MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Es können maximal 3 Garfolgen, bestehend aus manueller Gerzeit und Betriebsart, programmiert werden.

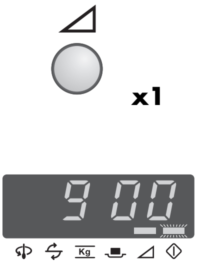
Beispiel:

Garen :	5 Minuten bei 900 W	(Stufe 1)
	16 Minuten bei 270 W	(Stufe 2)

STUFE 1

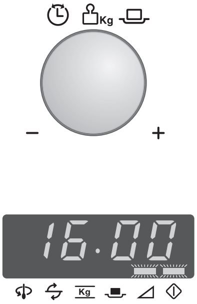
1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

2. Die gewünschte Leistungsstufe durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.

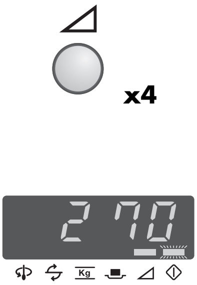


STUFE 2

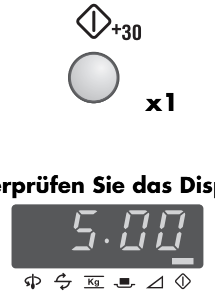
3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



4. Die gewünschte Leistungsstufe durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.



5. Drücken Sie die **START/+30** -Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten bei 900 W und anschliessend 16 Minuten mit 270 W.)

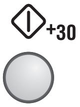
Downloaded from www.vandenborre.be

2. 30-SEKUNDENFUNKTION

Mit der **START/+30** -Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen:

a. Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 900 W kochen, wenn Sie die **START/+30** -Taste drücken.



HINWEIS:

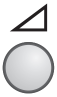
Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/+30** -Taste nur 3 Minuten nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schliessen der Tür, Drücken der **STOP**-Taste oder betätigt werden.

b. Verlängern der Garzeit

Während des manuellen Kochens können Sie die Kochzeit durch wiederholten Tastendruck jeweils um weitere 30 Sekunden verlängern.

3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



x1

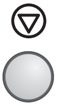
Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**–Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

4. SICHERHEITSSPERRFUNKTION

EINSTELLEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.

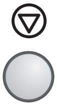


x1 3 Sek. lang drücken

Überprüfen Sie das Display

AUFHEBEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.



x1 3 Sek. lang drücken

Bei eingestellter Sicherheitsfunktion zeigt das Display die Tageszeit an.

HINWEIS: Bei eingestellter Sicherheitssperre können Sie keine Tasten außer der **STOP**-Taste betätigen.

DEUTSCH

Downloaded from www.vandenborre.be

AUTOKOCH-, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM- & AUTO-AUFTAU-BETRIEB

Bei der **AUTOKOCH, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM** und **AUTOAUFTAU** Funktion werden der korrekte Kochmodus die korrekte Kochzeit automatisch errechnet. Sie haben die Wahl zwischen 4 **AUTOKOCH,**, 3 **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM** und 5 **AUTOAUFTAU**–Menüs. Was Sie bei der Benutzung dieser Automatikfunktion wissen müssen:

Beispiel:

1a. AUTOKOCH 1: Die **AUTOKOCH 1** Taste hat zwei Menüs.Drücken Sie die **AUTOKOCH 1**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.

1b. AUTOKOCH 2: Die **AUTOKOCH 2**-Taste hat zwei Menüs. Drücken Sie die **AUTOKOCH 2** -Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.

1c. KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM: Die **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM** Taste hat drei Menüs.Drücken Sie die **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.

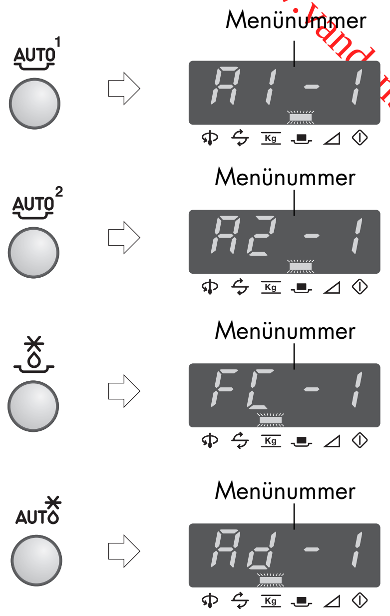
1d. AUTOAUFTAU: Die **AUTOAUFTAU-**Taste hat fünf Menüs. **AUTOAUFTAU** -Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.

1a.

1b.

1c.

1d.



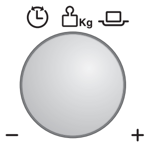
Das Menü wird durch Drücken der **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM, AUTOAUFTAU** oder der gewünschten **AUTOKOCH-**Taste gewählt, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 86-88 AUTOKOCH, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM und AUTOAUFTAU. Das Menü wird automatisch durch Drücken der Taste **AUTOKOCH 1**, **AUTOKOCH 2** , **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM** oder **AUTOAUFTAU** geändert.

2. Das Gewicht der Speise durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopfs eingeben, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Speisen und Nahrungsmittel, die weniger oder mehr wiegen als die in den **AUTOKOCH-, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM- & AUTOAUFTAU**-Tabellen angegebenen Gewichte/Mengen, müssen in manuellem Betrieb gegart/aufgetaut werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sich an die Kochtabellen auf den Seiten 91 - 92 halten.

3. Um den Garvorgang zu beginnen, die **START/+30**-Taste drücken.

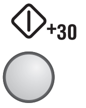
Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit u. a. Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **START/+30**-Taste.

2.



ZEITSCHALTUHR/ GEWICHT/ PORTIONEN-Knopf

3.



x1

START/+30-Taste

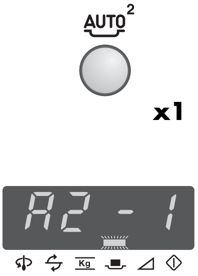
Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

HINWEIS: Bei Verwendung der Funktion **START/+30**, während des Express-Garen/ Auftauvorgangs, könnten die Gerichte übergaren.

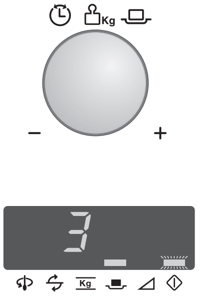
Downloaded from www.vandenborre.be

Beispiel 1 für AUTOKOCH:
Zum Garen von Fischfilet mit Sauce mit einem Gewicht von 1,5 kg (3 Maßeinheiten) verwenden Sie Autokoch 2 (A2-1).

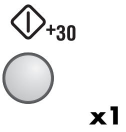
1. Das gewünschte Automatikprogramm durch einmal Drücken der **AUTOKOCH 2** -Taste einstellen.



2. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn das Menge ein.



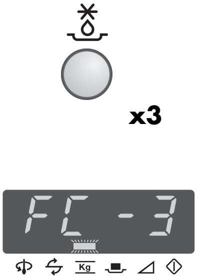
3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



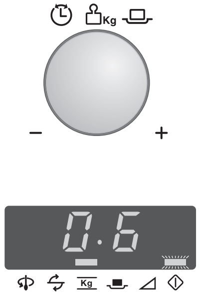
Überprüfen Sie das Display.

Beispiel 2 für KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM:
Zum Garen eines tiefgefrorenen Auflaufs von 0,6 kg unter Benutzung der KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM-Funktion (FC-3).

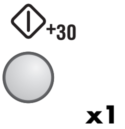
1. Das gewünschte Automatikprogramm durch dreimaliges Drücken der **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM**-Taste einstellen.



2. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn das Gewicht ein.



3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

Downloaded from www.vandenborre.be

AUTOKOCH-, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM- & AUTO-AUFTAU-SCHAUBILDER

TASTE	AUTOKOCH 1	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO 1 x1	**A1-1 Kochen** Hähnchenpfanne mit Gemüse	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	• Siehe Rezepte für "Hähnchenpfanne mit Gemüse" auf Seite 89. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
AUTO 1 x2	**A1-2 Kochen** Hack und Zwiebel	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Schüssel mit Deckel	• Siehe Rezepte für "Hack und Zwiebel" auf Seite 89. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

TASTE	AUTOKOCH 2	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO 2 x1	**A2-1 Kochen** Fischfilet mit Sauce	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	• Siehe Rezepte für "Fischfilet mit Sauce" auf Seite 89 - 90. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
AUTO 2 x2	**A2-2 Kochen** Aufläufe	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Auflaufform	• Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 90. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

TASTE	KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM-	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
x1	**FC-1 Kochen** Tiefkühl-Gemüse	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel und Deckel	• Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich.) • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen. **WICHTIG:** Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

Downloaded from www.vandenborre.be

TASTE	KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM-	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
x2	**FC-2 Kochen** Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen (Rührbar)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schüssel mit Deckel	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Mit einem Deckel abdecken. • Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
x3	**FC-3 Kochen** Tiefkühl-Auflauf	0,2 - 0,6 kg (100 g) Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellenfolie oder mikrowellengeeigneten original Behälter & Mikrowellenfolie	• Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälter nicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben. • Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken. • Nach dem Garen ca. 5 Min. stehen lassen.

TASTE	AUFTAUEN Nr	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO x1	**Ad-1 Auftauen** Steak und Kotelett	0,2 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig auf Seite 88.)	• Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 10-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist.
AUTO x2	**Ad-2 Auftauen** Hackfleisch	0,2 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig auf Seite 88.)	• Das Gehackte in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-10 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Gehackte ganz aufgetaut ist.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

DEUTSCH

Downloaded from www.vandenborre.be

AUTOKOCH-, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM- & AUTO-AUFTAU-SCHAUBILDER

TASTE	AUFTAUEN Nr	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO x3	**Ad-3 Auftauen** Geflügel	0,9 - 1,8 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig auf Seite 88.)	• Das Geflügel mit der Brust nach unten in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Geflügel umdrehen und dünne Teile sowie warme Stellen mit kleinen Stücken Aluminiumfolie abdecken. • Nach dem Auftauen Spülen mit Wasser und mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Min. stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Zum Abschluss das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
AUTO x4	**Ad-4 Auftauen** Kuchen	0,1 - 1,4 kg (100 g) Flachen Teller	• Den Kuchen aus der Verpackung nehmen. • Direkt auf die Drehplatte oder auf einen Teller in der Mitte der Drehplatte stellen. • Den Kuchen nach dem Auftauen in gleichgroße Stücke schneiden, dabei zwischen jedem Stück etwas Platz lassen, dann 10 - 30 Min. stehen lassen, bis der Kuchen gleichmäßig aufgetaut ist.
AUTO x5	**Ad-5 Auftauen** Brot	0,1 - 1,0 kg (100 g) Flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	• Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. • Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einem grossen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 15 Minuten stehenlassen, bis es gründlich aufgetaut ist.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

WICHTIG: Auto-auftau

1 Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2 Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3 Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4 Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiter verarbeitet werden.
5 Mit Sahne überzogene Torten reagieren sehr empfindlich auf Mikrowellenenergie. Für beste Ergebnisse die Torte sofort aus dem Mikrowellengerät nehmen, wenn die Sahne weich zu werden beginnt, und 10 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

HÄHNCHENPFANNE MIT GEMÜSE (A1-1)
Pikante Hähnchenpfanne

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
60 g	120 g	180 g	Langkornreis
1	1	1	Briefchen Safranfäden
25 g	50 g	75 g	Zwiebel (in Scheiben)
50 g	100 g	150 g	Rote Paprikaschote (in Streifen)
50 g	100 g	150 g	Porree (in Streifen)
150 g	300 g	450 g	Hähnchenbrust (gewürfelt)
			Pfeffer, Paprikapulver
10 g	20 g	30 g	Butter oder Margarine
150 ml	300 ml	450 ml	Fleischbrühe

1. Reis und Safran in der gefetteten Schüssel miteinander mischen.
2. Zwiebeln, rote Paprika, Lauch und Hühnchen hinzufügen. Würzen und auf den Reis geben.
3. Butter oben drauf geben.
4. Die Bouillon über das Hühnchen gießen, mit Mikrowellen-Frischhaltefolie bedecken und auf **AUTOKOCH 1 (A1-1)** "Hähnchenpfanne mit Gemüse" kochen.
5. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

HACK UND ZWIEBEL (A1-2)

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
150 g	300 g	450 g	Hackfleisch (1/2 Schwein, 1/2 Rind)
50 g	100 g	150 g	Zwiebel (fein gehackt)
1/2	1	1 1/2	Ei
15 g	30 g	45 g	Semmelbrösel
			Salz und Pfeffer
115 ml	230 ml	345 ml	Fleischbrühe
20 g	40 g	60 g	Tomatenmark
65 g	125 g	190 g	Kartoffeln (fein gehackt)
65 g	125 g	190 g	Karrotten (fein gehackt)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	gehackte Petersilie

1. Gehacktes, Zwiebel, Ei und Semmelbrösel in einem Schmortopf miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Tomatenpüree zum Fleischgemisch geben.
3. Die Flüssigkeit, Kartoffeln, Möhren und Petersilie zum Fleisch geben und gut umrühren.
4. Bedecken und auf **AUTOKOCH 1 (A1-2)** "Hack und Zwiebel" garen.
5. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken.
6. Nach dem Kochen umrühren und ca. 5 Min. stehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

FISCHFILET MIT SAUCE (A2-1)
Fischfilet mit pikanter Sauce

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
175 g	350 g	525 g	Tomaten aus der Dose (abgetropft)
50 g	100 g	150 g	Mais
5 g	10 g	15 g	Chillisauce
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackte)
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	Rotweinessig
			Senf, Thymian, Cayenne-Pfeffer
250 g	500 g	750 g	Fischfilet
			Salz

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
3. Die fertig zubereitete Sauce über die Filets gießen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **AUTOKOCH 2 (A2-1)** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Nach dem Kochen 2 Min. stehen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

FISCHFILET MIT SAUCE (A2-1)
Fischfilet mit Curry-Sauce

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
250 g	500 g	750 g	Fischfilet
			Salz
50 g	100 g	150 g	Bananen (in kleinen Stücken)
200 g	400 g	600 g	Currysauce (fertig zubereitete)

1. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
2. Die fertig zubereitete Sauce und die Bananen über die Filets geben.
3. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **AUTOKOCH 2 (A2-1)** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Nach dem Kochen 2 Min. stehen lassen.

AUFLÄUFE (A2-2)
Spinatauflauf

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
5 g	10 g	15 g	butter oder margarine (zum Einfetten der Schüssel)
150 g	300 g	450 g	Blattspinat (auftauen und abgiessen)
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackt)
			Salz, Pfeffer, Muskat
150 g	300 g	450 g	Kartoffeln (in Scheiben)
35 g	75 g	110 g	gekochter Schinken (gewürfelt)
50 g	100 g	150 g	Crème fraîche
1	2	3	Eier
40 g	75 g	115 g	geriebenen Käse
			Paprikapulver

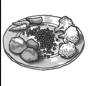
1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit der Crème Fraiche mischen, Salz und Pfeffer hinzufügen und über den Auflauf gießen.
4. Den Auflauf mit geriebenem Käse und Paprikapulver bestreuen und auf **AUTOKOCH 2 (A2-2)** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

AUFLÄUFE (A2-2)
Kartoffel-Zucchini-Auflauf

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
5 g	10 g	15 g	butter oder margarine (zum Einfetten der Schüssel)
200 g	400 g	600 g	Kartoffeln (in Scheiben)
115 g	230 g	345 g	Zucchini (feine Scheiben)
75 g	150 g	225 g	Crème Fraîche
1	2	3	Ei(er)
1/2	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt)
			Salz, Pfeffer
40 g	75 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne
			Paprikapulver

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinischeiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit der Crème Fraiche mischen, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und über den Auflauf gießen.
3. Den Goudakäse auf den Auflauf streuen.
4. Zum Schluss den Auflauf mit Sonnenblumenkernen und Paprikapulver bestreuen und auf **AUTOKOCH 2 (A2-2)** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be



VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = Eßlöffel	Ta = Tasse	g = Gramm	ml = Milliliter	Min = Minuten
TL = Teelöffel	kg = Kilogramm	l = Liter	cm = Zentimeter	

TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN & SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Kaffee, 1 Tasse	150	900 W	ca.1	nicht abdecken
Milch, 1 Tasse	150	900 W	ca.1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	900 W	ca.2	nicht abdecken
6 Tassen	900	900 W	8-10	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	900 W	9-11	nicht abdecken
Ein Telleressen (gemüse, fleisch und beilagen)	400	900 W	3-5	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf / Suppe	200	900 W	1½ -2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	900 W	2-3	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halben Kochzeit umrühren
	500	900 W	3-5	
Fleisch, 1 Scheibe*	200	900 W	3-4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet*	200	900 W	3-5	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	450 W	½-1	in ein flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	450 W	½-1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen*	50	900 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	450 W	3-4	gelegentlich umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

TABELLE : AUFTAUEN & GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Garzeit -Min-	Wasserzugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	900 W	9-11	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400	900 W	8-10	-	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2
Brokkoli	300	900 W	6-8	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Erbsen	300	900 W	6-8	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Mischgemüse	500	900 W	9-11	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2

TABELLE : AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch (Schwein,Rind, Lamm, Kalb)	1500	90 W	55-60	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
	1000	90 W	38-42		30-90
	500	90 W	20-25		30-90
Gulasch	500	270 W	8-9	nach halber Auftauzeit umrühren	10-15
Würstchen, 8 Stück	600	270 W	6-8	nebeneinander legen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5-10
4 Stück	300	270 W	3-5		5-10
Hähnchenschenkel	200	270 W	3-4	nach halber Auftauzeit umdrehen	10-15
Fischfilet	400	270 W	5-7	nach halber Auftauzeit umdrehen	5-10
Brötchen, 2 Stück	80	270 W	1-1½	nur zum Teil anfgetat	-
Kuchen, 1 Stück	150	270 W	1-3	in einen flache Schüssel legen	5
Früchte: z. B. Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen	250	270 W	3-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Gefriertemperatur, Beschaffenheit und Gewicht der Lebensmittel variieren können.

DEUTSCH

Dow... d from w... andenborre.be

GAR-TABELLEN

TABELLE : GAREN VON FLEISCH, FISCH,GEFLÜGEL & GEMÜSE

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten	500	630 W	17-22	nach Geschmack würzen, in eine flache	10
(Schwein,	1000	630 W	34-38	Schüssel geben, nach halber Kochzeit	10
Kalb, Lamm)	1500	630 W	53-58	umdrehen	10
Roastbeef (halbdurch)	1000	630 W	20-24	nach Geschmack würzen, in eine flache	10
	1500	630 W	27-31	Schüssel geben, nach halber Kochzeit umdrehen	10
Fischfilet	200	900 W	4-6	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	3
Hähnchen	1200	630 W	29-32	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach halber Kochzeit umdrehen	3
Hähnchenschenkel	200	900 W	3-6	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben	3
Brokkoli	500	900 W	6-8	in Röschen zerteilen, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Erbsen	500	900 W	6-8	Bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	900 W	7-9	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Gekochte Kartoffeln	500	900 W	7-9	in größere, gleichgroße Stücke schneiden, etwas Salz hinzufügen, 150 ml Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-

REZEPTE

Alle Rezepte in diesem Buch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten:

Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch.

Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.

Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

PIKANTE PUTENPFANNE

Geschirr: Ovale Auflaufschüssel mit Deckel (ca. 26 cm lang)

Zutaten

120 g	Tasse Langkornreis
1	Briefchen Safranfäden
10 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, in Scheiben
100 g	Rote Paprikaschote, in Streifen
100 g	Kleine Porreestange, in Streifen
300 g	Putenbrust, gewürfelt
	Pfeffer, Paprikapulver
20 g	Butter oder Margarine
300 ml	Tassen Fleischbrühe

1. Die Schüssel einfetten.
2. Reis und Safran miteinander mischen und in die Schüssel geben. Zwiebeln, Paprika, Lauch und Truthahnbrust hinzufügen und würzen. Butterflöckchen hinzugeben.
3. Die Fleischbrühe darübergießen, abdecken und garen.
   1. **4-6 Min.** ⊿ **900 W**
   2. **16-19 Min.** ⊿ **270 W**

   Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

SEEZUNGENFILETS

Geschirr: Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellen-Frischhaltefolie (ca. 26 cm lang)

Zutaten

400 g	Seezungenfilets
1	ganze Zitrone
150 g	Tomaten
10 g	Butter
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer
4 EL	Weisswein
20 g	Butter oder Margarine

Tipp: Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Zitrone und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Schüssel mit Butter einfetten. Die Fischfilets in die Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit Petersilie bestreuen, die Tomatenscheiden darauf legen und würzen. Die Zitronenscheiben auf die Tomaten legen und den Weißwein darüber gießen.
5. Kleine Butterflöckchen auf die Zitrone geben, bedecken und kochen.
   11-13 Min. ⊿ 630 W
   Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

600 g	Kalbsfilet
10 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, fein gehackt
100 ml	Weisswein
	gewürztes Saucenpulver für ca. 1/2 l Bratensauce hinzufügen
300 ml	Sahne
1 EL	Petersilie, gehackt

1. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Schüssel mit Butter einfetten. Fleisch und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
   6-9 Min. ⊿ 900 W
3. Weißwein, Saucenpulver und Sahne hinzufügen, umrühren, bedecken und weiterkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
   3-5 Min. ⊿ 900 W
4. Nach dem Kochen die Mischung einrühren und ca. 5 Min. stehen lassen. Mit Petersilie garnieren.

LASAGNE AL FORNO

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt), Flache quadratische Schüssel mit Deckel (ca. 20 x 20 x 6 cm)

Zutaten

300 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Schinken, gehackt
50 g	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g	Gehacktes
2 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
150 ml	Crème fraiche
100 ml	Milch
50 g	geriebener Parmesankäse
1 TL	gemischte gehackte Kräuter
1 TL	Olivenöl
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Schüssel
125 g	Lasagne verde
1 EL	geriebener Parmesankäse

1. Die Tomaten klein schneiden, mit dem Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Gehacktem und Tomatenmark mischen. Würzen, bedecken und kochen.
   5-8 Min. ⊿ 900 W
2. Die Crème fraiche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. 1/3 der Nudeln bedecken. Die Hälfte der Gehacktesmischung auf die Nudeln geben und etwas Sauce darüber schütten. Wiederholen und mit den übrigen Nudeln abschließen. Die Nudeln mit Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. In bedecktem Zustand kochen.
   13-17 Min. ⊿ 630 W
   Nach dem Kochen ca. 5-10 Min. ruhen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

ZWIEBELSUPPE

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
4 Suppentassen (à 200 ml)

Zutaten

10 g	Butter oder Margarine
100 g	Zwiebeln, in Scheiben
800 ml	Fleischbrühe
	Salz, Pfeffer
2 Scheiben	Brot
40 g	Geriebener Käse

1. Die Schüssel einfetten, die geschnitt-enen Zwiebeln, Bouillon und Gewürze hinzugeben. Bedecken und kochen.
   9-11 Min. ⊿ 900 W
2. Die Toastscheiben toasten, in Würfel schneiden und auf die Suppentassen verteilen. Die Suppe darübergiessen und mit dem Käse bestreuen.
3. Die Schüsseln auf die Drehplatte stellen und kochen.
   1-3 Min. ⊿ 900 W

RISOTTO MIT DURCHWACHSENEM SPECK

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

50 g	durchwachsener Speck, gewürfelt
20 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebeln, klein gehackt
200 g	Risottoreis (Arboris)
400 ml	Bouillon
70 g	Emmentalerkäse
eine	Prise Safran
	Salz, Pfeffer

1. Die Schüssel einfetten. Durchwachsen-en Speck und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
2. Reis und Bouillon hinzufügen und kochen.
   1. **3-5 Min. ⊿ 900 W**
   2. **15-17 Min. ⊿ 270 W**
   Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.
3. Käse und Safran in den Reis mischen, nach Geschmack würzen.

GEFÜLLTER SCHINKEN

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Ovale Auflaufschüssel
(ca. 26 cm lang)

Zutaten

150 g	Blattspinat, gehackt
150 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
50 g	geriebener Emmentalerkäse
	Pfeffer, Paprika
8	Scheiben gekochter Schinken (400 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
20 g	Mehl
20 g	Butter oder Margarine
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Tipp: Sie können für dieses Rezept fertig zubereitete Bechamelsauce kaufen.

1. Den Spinat mit Käse und Quark mischen, nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Schinkenscheibe einen Essl. Füllung geben und aufrollen. Den Schinken mit einem Holzspießchen zusammenhalten.
3. Machen Sie eine Bechamelsauce: Hierzu Wasser und Sahne in eine Schüssel geben und erhitzen.
   3-4 Min. ⊿ 900 W
   Mehl und Butter zu einer Mehlschwitze vermischen, die Flüssigkeit hinzufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Bedecken, kochen lassen, bis die Sauce dick wird.
   1-2 Min. ⊿ 900 W
   Umrühren und abschmecken.
4. Geben Sie die Sauce in die eingefettete Auflaufschüssel, legen sie die gefüllten Schinkenröllchen auf die Sauce und kochen Sie das Ganze mit Deckel.
   12-14 Min. ⊿ 630 W
   Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

SCHOKOLADENKUCHEN

Geschirr: Runde Kuchenform (Durchmesser 21 cm, Höhe 10 cm)

Zutaten

175 g	Butter oder Margarine
175 g	Zucker
3	Eier
175 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
20 g	Kakao
50 ml	Milch

1. Die Schüssel einfetten.
2. Butter und Zucker miteinander verquirlen, bis sie leicht und locker sind. Langsam die Eier unterrühren, dann Mehl, Backpulver und Kakao unterheben. Milch hinzufügen, gut miteinander vermischen und backen.
   8-10 Min. ⊿ 630 W
3. Nach dem Backen 10 Min. lang in der Form abkühlen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

GRIESSFLAMMERI MIT HIMBEERSAUCE

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
4 Kleine Auflaufförmchen

Zutaten

500 ml	Milch
40 g	Zucker
15 g	mandeln, gehackt
50 g	Griess
1	Eigelb
1 EL	Wasser
1	Eiweiss
250 g	Himbeeren
50 ml	Wasser
40 g	Zucker

1. Milch, Zucker und Mandeln in eine Schüssel geben, bedecken und kochen.
   3-5 Min. ⊿ 900 W
2. Den Gries hinzufügen, umrühren, bedecken und kochen.
   10-12 Min. ⊿ 270 W
3. Das Eigelb mit Wasser in einer Tasse verquirlen und in die heiße Mischung rühren. Das Eiweiß so lange schlagen, bis es steif ist und unter die Mischung heben. Die Puddingmischung in kleine Auflaufförmchen füllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen und abtrocknen und mit Wasser und Zucker in eine Schüssel geben. Bedecken und erhitzen.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
5. Die Himbeeren pürieren und mit dem Griespudding servieren.

BIRNEN IN SCHOKOLADE

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

4	Ganze Birnen, geschält (600 g)
60 g	Zucker
10 g	Pck. Vanillezucker
1 EL	Birnenlikör
150 ml	Wasser
130 g	dunkle Schokolade, gehackt
100 g	Crème fraiche

1. Zucker, Vanillezucker, Birnenlikör und Wasser in eine Schüssel geben, umrühren, bedecken und kochen.
   1-2 Min. ⊿ 900 W
2. Die Birnen in die Flüssigkeit legen, bedecken und kochen.
   5-8 Min. ⊿ 900 W
   Die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und in den Kühlschrank stellen.
3. 50 ml der Kochflüssigkeit in eine kleinere Schüssel gießen. Die Schokolade und Crème fraiche hinzufügen, bedecken und kochen.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
4. Die Sauce gut umrühren, über die Birnen gießen und servieren.

KÄSEKUCHEN

Geschirr: Springform (ca. 26 Durchm.)

Zutaten

Boden:

300 g	Mehl
1 EL	Kakao
10 g	Backpulver
150 g	Zucker
1	Ei
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Füllung:

150 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker
10 g	Pck. Vanillezucker
3	Eier
400 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
40 g	Vanillepuddingpulver

1. Mehl, Kakao, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Eier und Butter hinzufügen und in einer Küchenmaschine mixen.
3. Die Springform einfetten. Den Teig ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei 2 cm am Rand aussparen. Den Teig backen.
   6-8 Min. ⊿ 630 W
4. Butter und Zucker miteinander verquirlen, bis sie leicht und locker sind. Die Eier langsam unterschlagen. Quark und das Vanille-Puddingpulver hinzufügen.
5. Die Füllung auf den Käsekuchenboden geben und kochen.
   15-19 Min. ⊿ 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse
Die Aussenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld
Öffnen Sie vor dem Reinigen die Gerätetür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Beim Reinigen des Bedienfeldes vorsichtig verfahren. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum
1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger
Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür
Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine starken, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

SYMPTOM	MÖGLICHE SYMPTOM-HILFSMITTEL
... das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	Überprüfen Sie, ob - der Netzstecker eingesteckt ist, - die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind, - eventuell der Strom ausgefallen ist, Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur. - die Kindersicherung programmiert ist.
... die Mikrowelle nicht arbeitet?	Überprüfen Sie, ob - die Tür richtig geschlossen ist, - Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen, - die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind, - die START/+30-Taste gedrückt wurde.
... sich der Drehteller nicht dreht?	Überprüfen Sie, ob - das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt, - der Drehteller ausgeschaltet ist, - Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder - Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren, - sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
... die Mikrowelle nicht abschaltet?	- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. - Rufen Sie den ZANUSSI-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
... die Garraumlampe ausfällt?	- Rufen Sie den ZANUSSI-Kundendienst oder eine durch ZANUSSI geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.
... die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	- Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, - wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder - stellen Sie eine höhere Leistung ein.

HINWEIS: Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit nur 900 W garen, wird die Leistung des Herds automatisch gesenkt, um ein Überhitzen zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird auf 630 W gesenkt.) Nach einer Pause von 75 Sekunden kann die hohe Leistung 900 W wieder eingestellt werden.

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 900 W	40 Minuten	Mikrowelle 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von Zanussi ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (EUR 0.09 /Minute)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.
Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer
0180 5 00 10 76 auf. (EUR 0.12 /Minute)

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Zanussi Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
01099	**Dresden**	**Industriegelände, W. Hartmann-Straße**
04299	Leipzig*	Holzhäuser Str. 120
04357	Leipzig*	W.-Busch-Str. 38
07548	Gera*	Südstraße 11
14482	**Potsdam-Babelsberg**	**Wetzlarer Straße 14-16**
16866	Kyrik*	Hamburger Str. 31
18069	Rostock*	Gewerbestr. 1
22525	**Hamburg-Bahrenfeld**	**Holstenkamp 40**
24113	Kiel*	v. d. Goltz-Allee 2
25770	Hemmingstedt*	Kösliner Str. 18
27721	Ritterhude*	Stader Landstr. 4
28208	Bremen*	Emil-von-Behring-Straße 3
30179	**Hannover**	**Wiesenauer Straße 13**
34123	Kassel-Bettenhausen*	Lilienthalstraße 5
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	**Dormagen-St. Peter**	**Sachtlebenstraße 1**
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
56070	Koblenz*	A.-Hosch-Str. 14
57076	Siegen*	Weidenauer Straße 239

PLZ	Adresse	
59071	Hamm	Ostwennemarstr. 1
60326	**Frankfurt**	**Mainzer Landstraße 349**
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
71034	**Böblingen-Hulb**	**Dornierstraße 7**
74743	Seckach	Bergstr. 9F
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
78054	Villingen-Schwenningen*	Alleenstr. 28/1
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
82401	Rottenbuch	Solder 13
84307	Eggenfelden	Dorfzellhub 32
85598	Baldham/Vaterstetten	Neue Poststr. 23
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	**Nürnberg**	**Muggenhofer Straße 135**
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

(*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

03222 Groß Klessow
06896 Wittenberg-Reinsdorf
15517 Fürstenwalde
16515 Oranienburg
17039 Ihlenfeld
18069 Rostock
19057 Schwerin
24354 Rieseby
25980 Westerland/Sylt
26639 Wiesmoor
27726 Worpswede
30900 Wedemark
32825 Blomberg
34497 Korbach
36043 Fulda
39114 Magdeburg
49377 Vechta
63906 Erlenbach
78244 Bietingen
84307 Eggenfelden
87549 Rettenberg
99819 Ettenhausen

Downloaded from www.vandenborre.be

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Zanussi, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb ZANUSSI
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

DEUTSCH

Downloaded from www.vandenborre.be

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, vor dem Anruf beim örtlichen Kundendienstzentrum folgende Punkte überprüfen:

Wenn der Ofen nicht einsetzt:
- Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Prüfen, ob der Ofenstecker richtig eingesteckt ist.
- Gegebenenfalls die Stöpselsicherung durch eine andere der gleichen Stärke austauschen und prüfen, ob der Stecker richtig verkabelt wurde.
- Prüfen, ob der Steckdosenschalter bzw. der Schalter vom Netzanschluss zum Ofen auf EIN steht.
- Prüfen, ob die Steckdose Strom bekommt. Hierfür ein Gerät anschließen, das mit Sicherheit funktioniert.
- Prüfen, ob die Sicherung im Sicherungskasten in Ordnung ist.

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:
- Kann die Kindersicherung eingeschaltet sein.
- Prüfen, ob die Bedienungselemente richtig eingestellt sind.
- Einstellungen/Verfahren mit Hilfe des Handbuches überprüfen.
- Prüfen, ob die Tür sauber schließt. (Wenn Lebensmittelreste oder sonstige Gegenstände in der Tür hängen geblieben sind, schließt diese nicht mehr richtig, und der Mikrowellenofen funktioniert nicht.)
- Prüfen, ob der Startknopf gedrückt wurde.

Wenn der Ofen nach obigen Prüfungen immer noch nicht richtig funktioniert, das örtliche ZANUSSI Kundendienstzentrum anrufen, dessen Anschrift auf den folgenden Seiten dieses Bedienungshandbuchs zu finden ist.

WICHTIG:
Wenn ein Techniker für einen der oben aufgeführten Fehler oder für die Reparatur eines Fehlers gerufen wird, der auf einen unsachgemäßen Gebrauch bzw. eine falsche Installation zurückzuführen ist, wird der Einsatz berechnet, selbst wenn das Gerät noch unter Garantie ist.

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

1. Ihren Namen, Anschrift und Postleitzahl
2. Ihre Telefonnummer
3. Eine klare, kurze Beschreibung des Fehlers
4. Das Modell
5. Die Seriennummer
6. Das Kaufdatum

Wir empfehlen Ihnen, sich nachstehend Notizen zu machen, um diese Daten griffbereit zu haben.

Modell: . . . .

Seriennummer: . . . .

Kaufdatum: . . . .

Kunden, die während der Garantiedauer anrufen, müssen zuvor unbedingt die oben genannten Überprüfungen durchführen, da der Techniker seinen Einsatz berechnet, wenn das Problem nicht auf einen mechanischen oder elektrischen Defekt zurückzuführen ist.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Kundendienstbesuchen während der Garantiedauer der Einkaufsnachweis gefordert wird.

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienstzentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

Für allgemeine Fragen zu diesem ZANUSSI-Gerät oder für weitere Informationen über ZANUSSI-Produkte kann die Kundenbetreuung per Post oder per Telefon kontaktiert werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.
Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/ oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
   - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
   - allgemein anormale Umweltbedingungen,
   - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
   - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.
    In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technische Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen.
Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.
Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Adresse unseres Kundendiensts:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444

Downloaded from www.vandenborre.be

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasen
Sicherung/Sicherungsautomat		: Minimum 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.3 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen		: 592 mm(W) x 460 mm(H) x 437 mm(D)
Garraumabmessungen		: 342 mm(W) x 207 mm(H) x 368 mm(D) **
Garrauminhalt		: 26 Liter **
Drehteller		: ø325 mm Glas
Gewicht		: approx. 20 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC und 2006/95/EC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

WICHTIGE HINWEISE

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

Unsere Mikrowellengeräte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige.
Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein.
Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:
«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien
«PS» für Polystyrol, z.B. Polsterteile (grundsätzlich FCKW-frei)
«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.
Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden.
Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.
Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

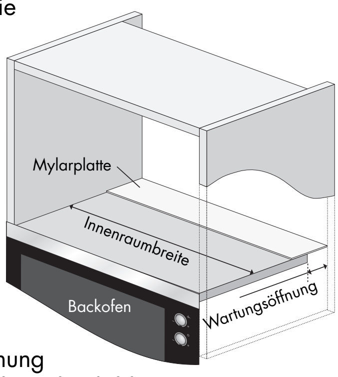
Altgerät

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.
Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.

Downloaded from www.vandenborre.be

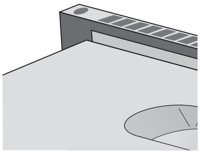
INSTALLIERUNG DES GERÄTS

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Wenn Sie den Mikrowellengerät über einem Backofen (Position A) einbauen, benutzen Sie bitte die mitgelieferte Mylarplatte.
   a. Schneiden Sie die Mylarplatte auf die Innenbreite des Geräts zu.
   b. Ziehen Sie die Schutzfolie des Klebebands ab und befestigen Sie die Platte am hinteren Rand des Regals, so dass sie die Wartungsöffnung bedeckt. (Siehe Schaubild.)



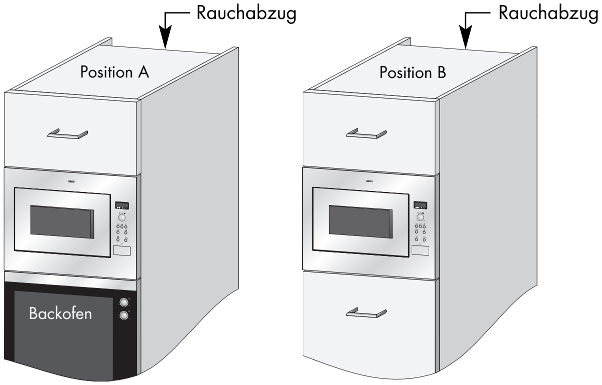
3. Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschrank ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

5. Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken (siehe Schaubild, Posten 9, auf Seite 74).



6. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen des Kochfeld- oder Backofenherstellers entspricht.

Wenn Sie den Mikrowellengerät in Position A oder B einbauen:



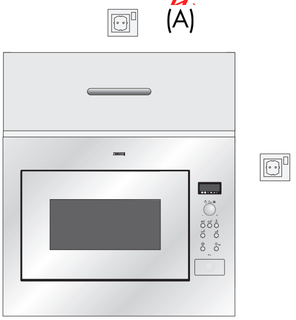
Position	Nischengröße W D H	Rauchabzug (min)	Abstand zwischen Schrank & Decke
A	560x550x450	50	50
B	560x500x450	40	50

Abmessungen in (mm)

DEUTSCH

Dow d from ww borre.be

ANSCHLIESSEN DES GERÄTS AN DAS STROMNETZ



- **Die Steckdose sollte sich in einer leicht zugänglichen Position befinden, damit der Stecker des Geräts im Notfall leicht herausgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.**
- **Die Steckdose sollte nicht hinter dem Einbauschrank angebracht sein.**
- Die beste Position ist über dem Einbauschrank, siehe (A). Wird das Stromversorgungskabel nicht an Position (A) angeschlossen, sollte es aus der Halterungsklammer entfernt (siehe Schaubild, Posten 13, auf Seite 74) und unter den Herd geleitet werden.
- Schließen Sie das Gerät über eine korrekt installierte, geerdete Steckdose an ein 230 V/50 Hz Einphasen-Wechselstromnetz an.

  Die Steckdose muss mit einer 10 A Sicherung ausgestattet sein.
- **Das Stromversorgungskabel darf nur durch einen Elektriker ausgewechselt werden.**
- Befestigen Sie vor der Installation ein Stück Seil am Stromversorgungskabel, um den Anschluss an Punkt (A) bei der Installation zu erleichtern.
- Beim Einbau des Geräts in einen hochseitigen Schrank darf das Stromversorgungskabel NICHT zerdrückt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

> ⚠ **WARNUNG:**
> **DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN**
> **Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.**

Wenn der an Ihrem Gerät befindliche Stecker nicht auf Ihre Steckdose passt, müssen Sie Ihren örtlichen autorisierten ZANUSSI -Kundendienstvertreter herbei rufen.

Downloaded from www.vandenborre.be

ÍNDICE

Instruções de segurança importantes . . . . 106 - 108

Forno & acessórios 109

Painel de controlo 110

Antes da utilização 111

Acertar o relógio 111

Recomendação para cozinhados em microondas. . . . . 112 - 113

Utensílios de cozinha adequados para o microondas 114

Nível de potência do micro-ondas 115

Cozinhar em micro-ondas 116

Outras funções úteis . . . . 117 - 118

Funcionamento nos modos cozedura automática, cozedura de congelados & descongelação automática . . . . 119 - 120

Tabelas para os modos cozedura automática, cozedura de congelados & descongelação automática . . . . 121 - 124

Receitas para cozedura automática . . . . 124 - 125

Tabelas de cozedura . . . . 126 - 127

Receitas . . . . 127 - 130

Cuidados & limpeza 131

O que fazer se 132

Certificado de garantia 133

Certificado de Compra 134

Condições de garantia 135

Especificações 136

Informações importantes 136

Instalação . . . . 137 - 138

PORTUGUÊS

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto.
Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Downloaded from www.vandenborre.be

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Para evitar riscos de incêndio.

Não se afaste do forno micro-ondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência.

A alimentação de corrente alterna deve ser de 230 V, 50 Hz, com um fusível de distribuição de 10 A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 10 A, no mínimo.

Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho.

Não guarde ou utilize o forno em ambientes externos.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para micro-ondas. Consulte as páginas 114.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumegar ou incendiar-se.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação.

De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação.

Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens.

A formação de arco em superfícies metálicas pode provocar um incêndio. Não utilize o forno micro-ondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se. Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios para este efeito (especiais para micro-ondas).

Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do micro-ondas.

Verifique as definições depois de iniciar o programa do micro-ondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto. Consulte as sugestões incluídas neste manual e a secção do livro de receitas.

Para evitar possíveis lesões

AVISO:

Não utilize o micro-ondas caso esteja danificado ou a funcionar mal. Antes da sua utilização verifique:

a) A porta – verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
b) As dobradiças e fechos de segurança da porta – certifique-se de que não estão partidos ou soltos.
c) As juntas da porta e superfícies isolantes – verifique se não estão danificadas.
d) O interior da cavidade do forno e a porta – verifique se não existem amolgadelas.
e) O cabo e a ficha de alimentação – verifique se não estão danificados.

Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa de protecção contra a exposição à energia do micro-ondas, se não estiver devidamente qualificado para o fazer.

Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma.

Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções em "Cuidados & Limpeza" na Página 131. Se não fizer uma manutenção cuidadosa do seu forno isso poderá resultar em uma deterioração da superfície o que poderá afectar negativamente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos micro-ondas.

Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior.

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da ZANUSSI.

Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém, não autorizado pela ZANUSSI o faça. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da ZANUSSI.

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. Esta substituição deve ser efectuada por um agente autorizado da ZANUSSI.

Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita:

AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno.

Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no micro-ondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

1. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
2. Recomenda-se a introdução de uma vareta ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.
3. Deixe repousar o líquido dentro do forno durante 20 segundos, no mínimo, no final do tempo de cozedura por forma a prevenir um levantamento da fervura retardado.

Não cozinhe ovos com casca no micro-ondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno micro-ondas.

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno.

A fim de evitar queimaduras.

Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.

Downloaded from www.vandenborre.be

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos.

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado.

Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.

Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças

AVISO: Só deve permitir que as crianças utilizem o forno, sem a vigilância de um adulto, caso tenham sido dadas instruções adequadas para que possam usá-lo em segurança e caso estas conheçam os perigos de uma utilização indevida.

Este aparelho não se destina a utilização por parte de indivíduos (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho por um responsável pela respectiva segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Não se incline ou baloice na porta do forno. Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo.

Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

Outros avisos

Não tente modificar o forno em circunstância alguma.

Este forno destina-se única e exclusivamente à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.

Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos.

Nunca utilize o forno sem alimentos no interior.

Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor.

O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado.

Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as micro-ondas e podem causar a formação de um arco. Não coloque latas no forno.

Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

(a) Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.

(b) Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.

(c) Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação.

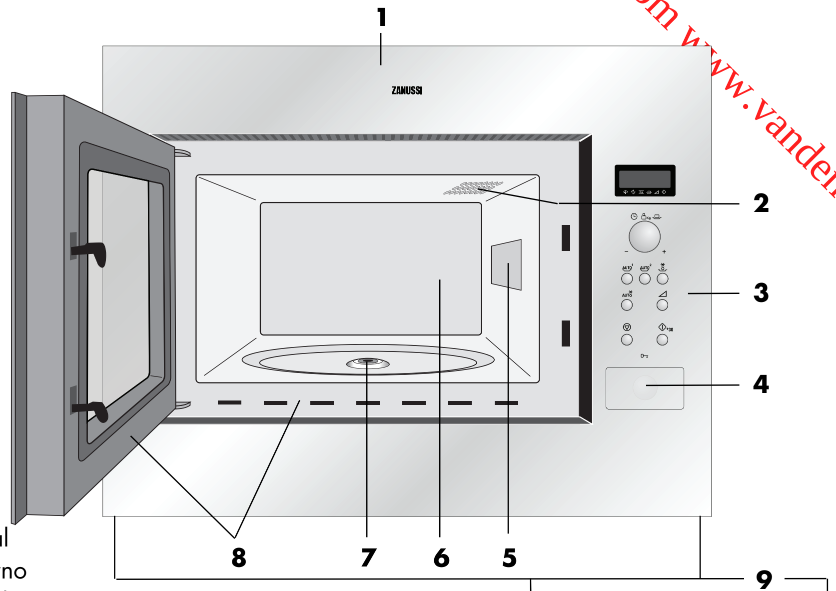
NOTA:

Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.

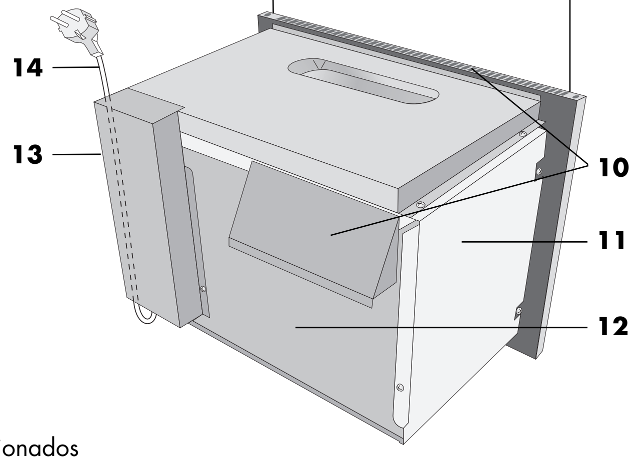
O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto.

Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

Downloaded from www.vandenborre.be



1. Protecção frontal
2. Lâmpada do forno
3. Painel de controlo
4. Botão abertura da porta
5. Protcção da guia de onda
6. Cavidade do forno
7. Retentor
8. Juntas da porta e superfícies isolantes
9. Pontos de fixação (4 pontos)
10. Orifícios de ventilação
11. Estrutura exterior
12. Estrutura posteriore
13. Clip de suporte do cabo de alimentação
14. Cabo de alimentação

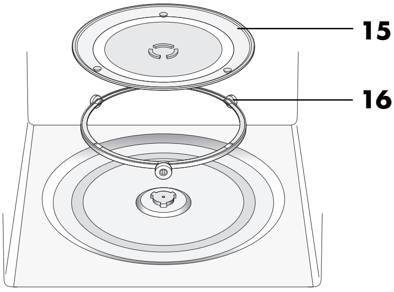


ACESSÓRIOS:

Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

(15) Prato giratório **(16)** Suporte do prato giratório
(17) 4 parafusos de fixação (não visíveis).

- Coloque o suporte do prato giratório sobre o retentor na base da cavidade.
- Coloque depois o prato giratório no suporte.
- Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

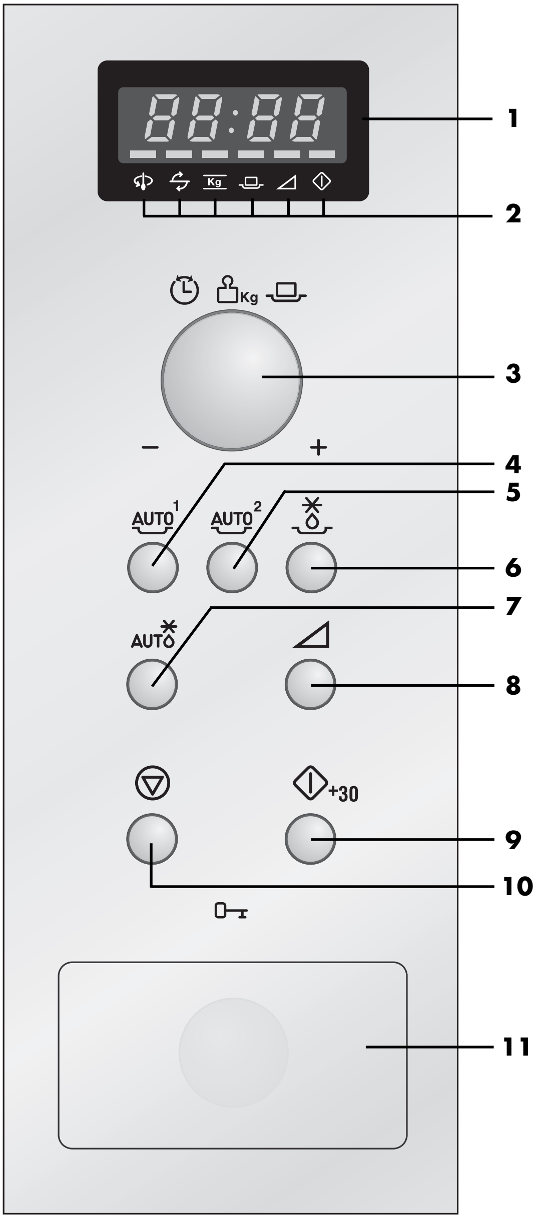


NOTA: Ao encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo ao revendedor ou agente autorizado da ZANUSSI.

PORTUGUÊS

PAINEL DE CONTROLO

Downloaded from www.vandenborre.be



1 Visor digital

2 Indicadores

O indicador ficará intermitente ou acender-se-á por cima do símbolo respectivo, de acordo com a instrução. Quando o indicador estiver intermitente, carregue no respectivo botão (com o mesmo símbolo) ou continue a operação necessária.

- Mexer
- Virar
- Peso
- Porção
- Nível de energia do micro-ondas
- Cozedura em curso

3 Botão **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO**

4 Botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 1**
Carregue para seleccionar um dos 2 programas automáticos.

5 Botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 2**
Carregue para seleccionar um dos 2 programas automáticos.

6 Botão **COZEDURA DE CONGELADOS**
Carregue para seleccionar um dos 3 programas automáticos.

7 Botão **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**
Carregue para seleccionar um dos 5 programas automáticos.

8 Botão **DE NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**.

9 Botão **START/+30**

10 Botão **STOP**

11 Botão **ABERTURA DA PORTA**

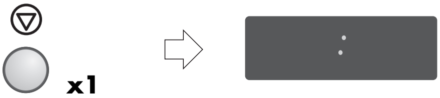
Downloaded from www.vandenborre.be

ANTES DA UTILIZAÇÃO

Ligue o forno.

1. O visor do forno ficará intermitente:

2. Ao carregar no botão **STOP** o visor mostrará:



Para acertar o relógio, ver abaixo.

Utilizar o botão STOP

Utilize o botão **STOP** para:

1. Apagar um erro durante a programação.

2. Interromper o forno temporariamente durante a cozedura.

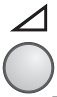
3. Cancelar um programa durante a cozedura, premir o botão **STOP** duas vezes.

ACERTAR O RELÓGIO

Existem dois modos de programação do relógio: Relógio de 12 horas e relógio de 24 horas.

1. Para utilizar o modo de 12 horas, mantenha premido o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** durante 3 segundos. Surge a indicação 12 H no visor.

2. Para utilizar o modo de 24 horas, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** de novo depois do Passo 1, o visor mostrará 24 H como no exemplo seguinte.

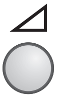


x1 e carregue durante 3 segundos.

Para acertar o relógio, ver o exemplo abaixo.

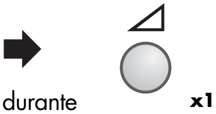
Exemplo: Para acertar o relógio de 24 horas para as 23:35:

1. Seleccione a função do relógio.(Relógio de 12 horas)

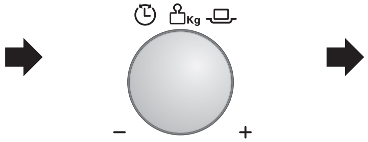


x1 e carregue durante 3 segundos.

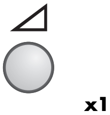
Seleccione o relógio de 24 horas.



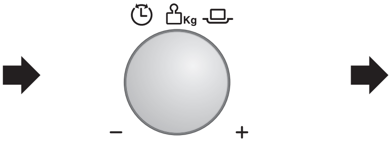
2. Acerte as horas. Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO** até visualizar a hora correcta (23).



3. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** para mudar das horas para os minutos.

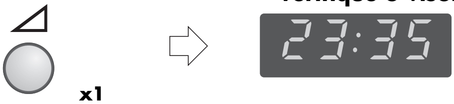


4. Acerte os minutos. Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO** até visualizar o minuto correcto (35).



5. Prima o botão **NÍVEL DE ENERGIA DO MICRO-ONDAS** para iniciar o relógio.

Verifique o visor.



NOTA:

1. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Prima o botão **STOP**, caso cometa algum erro durante a programação.
3. Se a alimentação eléctrica do seu forno for interrompida, o visor mostrará 88:88 de forma intermitenteapós ser reestabelecida a energia. Se isto ocorrer durante a cozedura, o programa é apagado. A hora é igualmente apagada.
4. Se quiser voltar a acertar o relógio, repita de novo o procedimento indicado em cima.

PORTUGUÊS

Downloaded from www.vandenborre.be

RECOMENDAÇÃO PARA COZINHADOS EM MICROONDAS

As microondas consistem em ondas de energia semelhantes às utilizadas nos sinais de televisão e rádio.
A energia eléctrica é convertida em energia de microondas, que é direccionada para a cavidade do forno através de uma guia de onda.
Para impedir que os alimentos e a gordura entrem para a guia de onda, esta possui um protecção.
As microondas não conseguem atravessar o metal e, por esse motivo, a cavidade do forno é feita de metal e existe uma fina malha metálica na porta.
Enquanto está a cozinhar, as microondas ressaltam aleatoriamente de uma parede para a outra no interior da cavidade do forno.
As microondas atravessam certos materiais, tais como o vidro e o plástico, permitindo aquecer os alimentos. (Consultar "Utensílios de cozinha adequados para o microondas" nas página 114).
Para cozinhar/descongelar alimentos num forno de microondas, a energia de microondas deve poder passar pelo recipiente por forma a penetrar os alimentos.
Por conseguinte, é importante escolher um utensílio adequado.
De preferência, utilize pratos redondos/ ovais em detrimento dos quadrados/ oblongos, já que os alimentos aos cantos têm tendência a cozer em demasia.
As página 114 apresentam uma lista de vários utensílios para cozinhar.
A água, o açúcar e a gordura dos alimentos absorvem as microondas, que provocam vibração. Deste forma, cria-se calor por fricção, da mesma forma que aquecemos as mãos quando as esfregamos.
As áreas exteriores dos alimentos são aquecidas pela energia de microondas e depois o calor desloca-se para o centro através de condução, tal como acontece no método de cozedura convencional. É importante rodar, mexer ou misturar os alimentos para se garantir um aquecimento homogéneo.
Assim que o cozinhado estiver concluído, o forno deixa automaticamente de produzir microondas.
Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
As microondas cozinham os alimentos em menos tempo do que a cozinha convencional. Por conseguinte, é essencial que se apliquem certas técnicas para que se obtenham bons resultados.
Muitas das técnicas a seguir descritas são semelhantes às utilizadas na cozinha convencional.

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Densidade	A densidade dos alimentos afecta o tempo necessário para cozinhar. Os alimentos leves e porosos, tais como bolos ou pão, cozem mais depressa do que os alimentos pesados e densos, tais como assados e cozidos.
Quantidade	O tempo de aquecimento deve aumentar proporcionalmente em função da quantidade de alimentos inseridos no forno. P. ex., quatro batatas necessitam de mais tempo do que duas.
Tamanho	Os alimentos pequenos ou pedaços pequenos aquecem mais depressa do que os grandes, já que as microondas conseguem penetrar a partir de todos os ângulos para o centro. Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Forma	Os alimentos com forma irregular, tais como peito ou coxas de galinha, demoram mais tempo a cozinhar nas partes mais grossas. No microondas, as formas redondas cozinham mais uniformemente do que as formas angulares.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Os alimentos arrefecidos demoram mais tempo a cozinhar do que os alimentos à temperatura ambiente. Faça cortes nos alimentos com recheio, por exemplo donuts com compota, para libertar o calor ou o vapor.

Dow d from w e.be

TÉCNICAS PARA COZINHAR

Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. P. ex. coxas de galinha.
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vário locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos. **Importante:** Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
Protecção	Algumas áreas dos alimentos a descongelar podem ficar quentes. É possível proteger as áreas quentes com pequenos pedaços de folha de alumínio, que reflecte as microondas, p. ex., as asas e as coxas do frango.

Usidefinição do tempo necessario para cozinhar com o termómetro de cozinha

A temperatura interior dos alimentos e das bebidas pode ser verificada com um termó-metro de cozinha.

A tabela de temperaturas indica as temperaturas mais importantes.

Alimento / bebida		Temperatura interior no final do tempo de cozedura	Temperatura interior depois de 10-15 de repouso
Aquecer bebidas (café, água, etc.)		65-75 °C	
Aquecer chá		60-65 °C	
Aquecer sopa		75-80 °C	
Aquecer guisados		75-80 °C	
Aves		80-85 °C	85-90 °C
Carne de borrego	Rosada	70 °C	70-75 °C
	Bem passado	75-80 °C	80-85 °C
Rosbife	Mal passado	50-55 °C	55-60 °C
	Médio	60-65 °C	65-70 °C
	Bem passado	75-80 °C	80-85 °C
Carne de porco ou de vitela		80-85 °C	80-85 °C

PORTUGUÊS

Dow d from www. orre.be

UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS PARA O MICROONDAS

Utensílios	**Segurança microondas**	**Comentários**
Folha de alumínio / Recipientes em folha de alumínio	✔ / ✘	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio para proteger os alimentos contra sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, p. ex. Microfoil ®; siga atentamente as instruções.
Pratos de vidro para alta temperatura	✔	Cumpra sempre as instruções do fabricante. Não ultrapasse os tempos de aquecimento indicados. Tenha muito cuidado, pois este pratos atingem temperaturas muito elevadas.
Porcelana e cerâmica	✔ / ✘	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e a porcelana de ossos são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex ®)	✔	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✘	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornosmicroondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico / - poliestireno, p. ex., recipientes de "fast-food"	✔	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Pelicula aderente	✔	Não deve entrar em contacto com os alimentos e deve ser perfurada para deixar sair o vapor.
Sacos para congelar / assar	✔	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✔	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✔	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado e jornal	✘	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.

Downloaded from www.vandenborre.be

NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O seu aparelho de micro-ondas tem cinco níveis de potência. Para escolher a potência de micro-ondas, deverá seguir as instruções do livro de receitas. As recomendações seguintes são geralmente as mais adequadas:

900 W é utilizada para cozinhar ou aquecer, p. ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc.

630 W é utilizada processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.

450 W para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, por exemplo, os pratos de carne de vaca, recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.

270 W para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.

90 W para um descongelação cuidadoso, por exemplo, de bolos e tartes de natas.

W = WATT

Para programar o nível de potência do micro-ondas:

1. Rode o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO/PORÇÃO** no sentido dos ponteiros do relógio ou sentido contrário para seleccionar o tempo de cozedura.
2. Carregue no botão **NÍVEL DE ENERGIA DO MICRO-ONDAS** até que o nível de energia desejado apareça no visor. Se o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** for premido uma vez, a mensagem 900 aparece no visor. Se ultrapassar a potência desejada, continue a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** até chegar novamente à potência pretendida.
3. Carregue no botão **START/+30**.

NOTA:
Se não seleccionar o nível de potência, este é definido automaticamente para 900 W.

Dow... d from ... nborre.be

O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos.
(90.00) A unidade de introdução do tempo de cozedura (descongelação) varia entre os 10 segundos e os cinco minutos. Depende da duração total da cozedura (descongelação) conforme indicado na tabela.

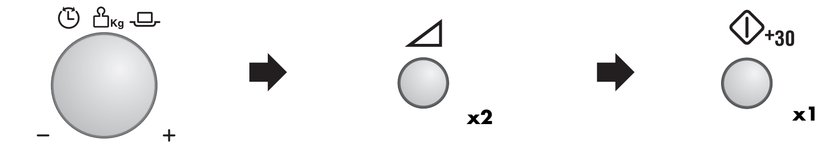
Tempo de cozedura	Unidade de aumento
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90minutos	5 minutos

Exemplo:
Suponhamos que pretendia aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

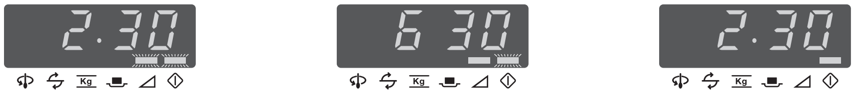
1. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO** no sentido dos ponteiros do relógio.

2. Seleccione o nível de potência pretendido premindo o botão NÍVEL DE **POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes.

3. Prima o botão **START/+30** para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.



NOTA:
1. Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão **START/+30** é premido.
2. Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**. Ao mesmo tempo que estiver a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**, poderá visualizar o nível de potência.
3. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário. Se rodar o manípulo no sentido contrário aos ponteiros do relógio, o tempo de cozedura diminui a partir dos 90 minutos em graus.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. COZEDURA COM VÁRIAS SEQUÊNCIAS

Pode programar um máximo de 3 sequências, consistindo no tempo e no modo de cozedura manual.

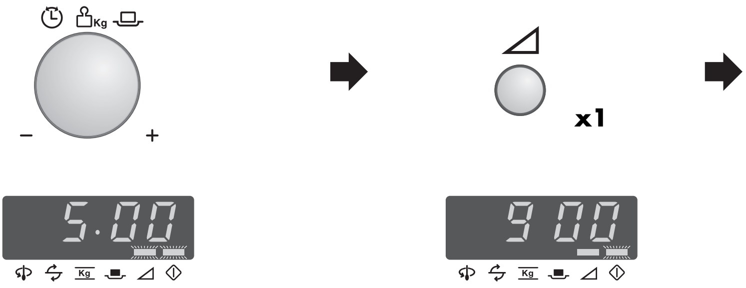
Exemplo:

Para cozinhar: 5 minutos a uma potência 900 W (Fase 1)
16 minutos a uma potência 270 W (Fase 2)

FASE 1

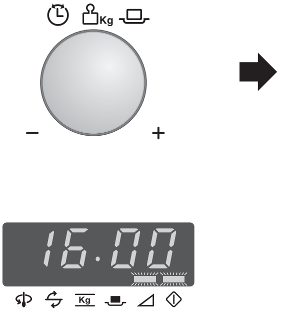
1. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO**.

2. Seleccione o nível de potência pretendido premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** uma vez.

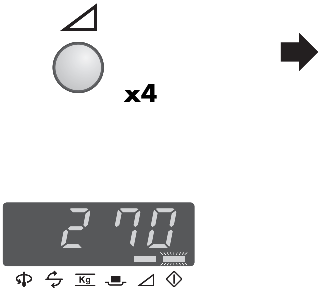


FASE 2

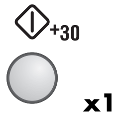
3. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO**.



4. Seleccione o nível de potência pretendido premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** quatro vezes.



5. Prima o botão **START/+30** para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.

(O forno começa a funcionar durante 5 minutos a 900 W e depois durante 16 minutos a 270 W.)

PORTUGUÊS

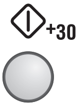
Downloaded from www.vandenborre.be

2. FUNÇÃO MAIS 30 SEGUNDOS

O botão **START/+30** permite-lhe aceder às duas funções seguintes:

a. Início directo

Pode iniciar directamente a cozedura a 900 W de potência durante 30 segundos, premindo o botão **START/+30**.



NOTA:

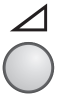
Para evitar uma utilização incorrecta por parte das crianças, o botão **START/+30** só pode ser utilizado 3 minutos após a operação anterior, ou seja, fechar a porta, premir o botão **STOP** ou conclusão do processo de cozedura.

b. Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura, no modo de cozedura manual, em múltiplos de 30 segundos se premir o botão durante o funcionamento do forno.

3. PARA VERIFICAR O NÍVEL DE POTÊNCIA

Para verificar o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**.



x1

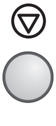
Ao mesmo tempo que estiver a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS,** poderá visualizar o nível de potência.

O tempo de cozedura continua em contagem regressiva apesar do visor indicar o nível de potência.

4. FUNÇÃO DE SEGURANÇA

PARA DEFINIR A FUNÇÃO DE SEGURANÇA

1. Prima e mantenha premido o botão **STOP** durante 3 segundos

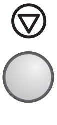


x1 e carregue durante 3 segundos.

Verifique o visor.

PARA CANCELAR A FUNÇÃO DE SEGURANÇA

1. Prima e mantenha premido o botão **STOP** durante 3 segundos.



x1 e carregue durante 3 segundos.

O visor irá indicar as horas, se estas estiverem definidas.

NOTA: Quando a função "Safety Lock" estiver definida não pode utilizar quaisquer outros botões para além do botão **STOP**.

Downloaded from www.vandenborre.be

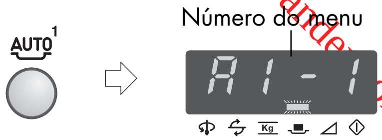
FUNCIONAMENTO NOS MODOS COZEDURA AUTOMÁTICA, COZEDURA DE CONGELADOS & DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

Os modos **COZEDURA AUTOMÁTICA, COZEDURA DE CONGELADOS** e **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** seleccionam automaticamente o modo e o tempo de cozedura correctos. Pode escolher entre 4 menus de **COZEDURA AUTOMÁTICA** 3 menus de **COZEDURA DE CONGELADOS** e 5 menus de **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** Tudo o que precisa de saber para usar esta função automática:

Por exemplo:

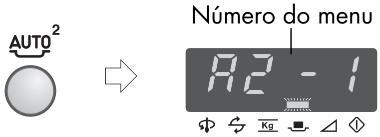
1a. COZEDURA AUTOMÁTICA 1: O botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 1** inclui dois menus. Prima o botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 1** uma vez e o visor surge conforme indicado.

1a.



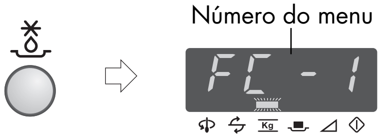
1b. COZEDURA AUTOMÁTICA 2: O botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 2** inclui dois menus. Prima o botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 2** uma vez e o visor surge conforme indicado.

1b.



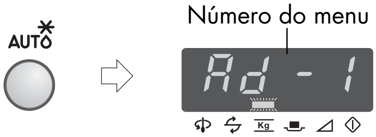
1c. COZEDURA DE CONGELADOS: O botão **COZEDURA DE CONGELADOS** inclui três menus. Prima o botão **COZEDURA DE CONGELADOS** uma vez; o visor surge conforme indicado.

1c.



1d. DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA: O botão **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** inclui cinco menus. Prima o botão **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** uma vez; o visor surge conforme indicado.

1d.



Pode escolher o menu carregando no botão **COZEDURA DE CONGELADOS, DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** ou **COZEDURA AUTOMÁTICA** , até que o número do menu desejado seja mostrado no visor. Ver páginas 121 - 124 "**Tabelas COZEDURA AUTOMÁTICA , COZEDURA DE CONGELADOS e DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**. O menu muda automaticamente carregando no botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 1 COZEDURA AUTOMÁTICA 2** ou **COZEDURA DE CONGELADOS,DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**.

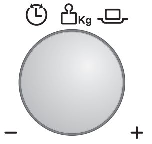
2. O peso ou a quantidade dos alimentos pode ser introduzido, rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO/PORÇÃO** até surgir o peso/quantidade pretendido.

- Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados nas tabelas de COZEDURA AUTOMÁTICA, COZEDURA DE CONGELADOS e DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA, use o modo manual. Para alcançar os melhores resultados, consulte as tabelas de cozedura incluídas nas páginas 126 a 127.

3. Para iniciar a cozedura prima o botão **START/+30**.

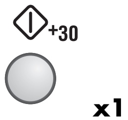
> Sempre que for necessário efectuar alguma operação durante a cozedura (ex.: voltar os alimentos), o forno pára e ouve-se um sinal sonoro, sendo que o tempo de cozedura restante assim como qualquer outro indicador começam a piscar no visor. Para continuar a cozedura prima o botão **START/+30**.

2.



Botão **TEMPORIZADOR/ PESO/PORÇÃO**

3.



Botão **START/+30**

A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura. Caso seja necessário pode prolongar o tempo de cozedura manualmente.

NOTA: Se utilizar a função **START/+30** durante o processo de cozedura/descongelação, os alimentos poderão cozinhar demais.

Downloaded from www.vandenborre.be

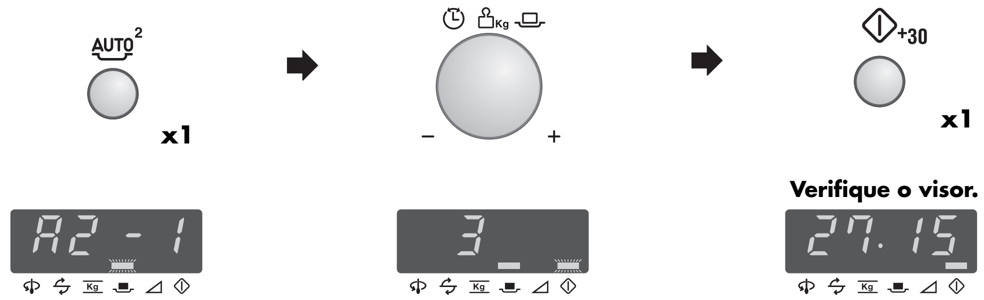
FUNCIONAMENTO NOS MODOS COZEDURA AUTOMÁTICA, COZEDURA DE CONGELADOS & DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

Exemplo 1 para COZEDURA AUTOMÁTICA:
Para cozinhar Filetes de Peixe com Molho 1,5 kg (3unidade) Cozedura automatica 2 (A2-1).

1. Seleccione o menu desejado premindo o botão **COZEDURA AUTOMÁTICA 2** uma vez.

2. Introduza o Quantidade rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/ PESO/PORÇÃO** no sentido dos ponteiros do relógio.

3. Carregue uma vez no botão **START/+30**.

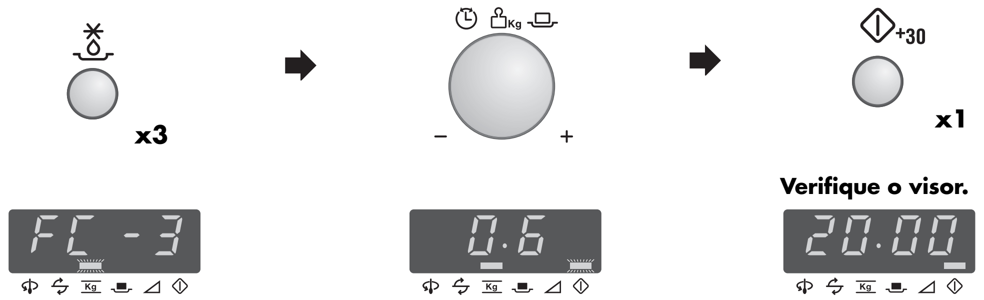


Exemplo 2 para o modo COZEDURA DE CONGELADOS:
Para cozinhar um Gratinado Congelado com 0,6 kg, utilize o modo Cozedura de congelados (FC-3).

1. Seleccione o menu pretendido, premindo o botão **COZEDURA DE CONGELADOS** 3 vezes.

2. Introduza o peso rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/ PESO/PORÇÃO** no sentido dos ponteiros do relógio.

3. Carregue uma vez no botão **START/+30**.



Downloaded from www.vandenborre.be

BOTÃO	COZEDURA AUTOMÁTICA 1	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AUTO 1 x1	**A1-1 Cozedura** Frango na caçarola com Legumes	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Recipiente para gratinados com película para micro-ondas	• Ver receita para "Frango na caçarola com Legumes" na página 124. *Peso total dos ingredients.
AUTO 1 x2	**A1-2 Cozedura** Picado de carne e Cebola	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Prato para guisados com tampa	• Consulte a receita "Carne picada e Cebola" na página 124. *Peso total dos ingredients.

BOTÃO	COZEDURA AUTOMÁTICA 2	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AUTO 2 x1	**A2-1 Cozedura** Filetes de peixe com molho	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Recipiente para gratinados e película para micro-ondas	• Consulte as receitas para "Filete de peixe com molho" na página 125. *Peso total dos ingredients.
AUTO 2 x2	**A2-2 Cozedura** Gratinado	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Prato gratinado	• Consulte a receita "Gratinado" na página 125. *Peso total dos ingredients.

Importante: Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 ºC, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 ºC.

PORTUGUÊS

Downloaded from www.vandenborre.be

TABELAS PARA OS MODOS COZEDURA AUTOMÁTICA, COZEDURA DE CONGELADOS & DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

BOTÃO	COZEDURA DE CONGELADOS	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	PROCEDIMENTO
x1	**FC-1** **Cozedura** Legumes Congelados	0,1 - 0,6 kg (100 g) Tigela com tampa	• Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto. (No caso de cogumelos,não é necessário juntar água) • Tape com uma tampa. • Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos. **IMPORTANTE:** Se os legumes congelados estiverem muito compactados,cozinhe manualmente.
x2	**FC-2** **Cozedura** Refeições Preparadas Congeladas (Que se possam mexer)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Tigela com tampa	• Transfira a refeição para um recipiente próprio para micro-ondas. • Adicione o líquido necessário, desde que recomendado pelo fabricante. • Tape com uma tampa. • Cozinhe sem tapar, caso sejam essas as instruções do fabricante. • Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Depois de cozinhar, mexa e deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
x3	**FC-3** **Cozedura** Gratinado congelados	0,2 - 0,6 kg (100 g) Recipiente oval, pouco fundo, para gratinados e película para micro-ondas ou recipiente original e película para micro-ondas	• Retire o gratinado da embalagem. Se o recipiente não for adequado para uso em fornos micro-ondas, coloque a refeição num recipiente para gratinados apropriado para micro-ondas. • Tape com película para micro-ondas. • Se o recipiente for próprio para micro-ondas, retire a tampa de papel original e tape com película para micro-ondas. • Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Importante: Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

BOTÃO	DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x1	**Ad-1** **Descongelação** Bifes e Costeletas	0,2 - 1,0 kg (100 g) Recipiente (Consultar nota na página 124.)	• Coloque os alimentos num recipiente no prato centro do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja as partes mais finas e as zonas mais quentes com folha de alumínio. • Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 10-15 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados.
AUTO x2	**Ad-2** **Descongelação** Carne Picada	0,2 - 1,0 kg (100 g) Recipiente (Consultar nota na página 124.)	• Coloque o pedaço de carne picada num recipiente no centro do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível,retire as partes já descongeladas. • Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-10 minutos, até a carne estar totalmente descongelada.
AUTO x3	**Ad-3** **Descongelação** Aves	0,9 - 1,8 kg (100 g) Recipiente (Consultar nota na página 124.)	• Coloque o peito de ave virado para baixo num recipiente no centro do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire-o e proteja as partes finas e as zonas quentes com pequenos pedaços de folha de alumínio. • Depois de descongelar, tape com folha de alumínio e deixe repousar durante 15-30 minutos, até estar totalmente descongelada. • Por fim, passe a ave por água.
AUTO x4	**Ad-4** **Descongelação** Bolos	0,1 - 1,4 kg (100 g) Prato	• Retire as embalagens do bolo. • Coloque directamente no prato giratório ou num recipiente no centro do prato giratório. • Depois de descongelar, corte o bolo em fatias de tamanho igual, deixando espaço entre as mesmas. Deixe repousar durante 10-30 minutos até as fatias estarem totalmente descongeladas.
AUTO x5	**Ad-5** **Descongelação** Pão	0,1 - 1,0 kg (100 g) Recipiente (Para este programa, recomenda-se apenas pão às fatias.)	• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. • Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.

Importante: Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABELAS PARA OS MODOS COZEDURA AUTOMÁTICA, COZEDURA DE CONGELADOS & DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

IMPORTANTE: Descongelação Automática

1 Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada.
2 A carne picada deve ser congelada numa camada fina.
3 Depois de voltar os alimentos, proteja as porções já descongeladas com pedaços de folha de alumínio.
4 Depois de descongelada, a carne das aves deve ser cozinhada de imediato.
5 Os bolos cobertos ou revestidos com chantily são muito sensíveis à energia de microondas. Para obter melhores resultados, se as natas começarem a ficar líquidas, retire-as do forno imediatamente e deixe-as repousar durante 10 a 30 minutos à temperatura ambiente.

RECEITAS PARA COZEDURA AUTOMÁTICA

FRANGO NA CAÇAROLA COM LEGUMES (A1-1)
Fricassé De Frango Picante

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
60 g	120 g	180 g	arroz extra longo (pré-cozinhado)
1	1	1	saqueta de açafrão
25 g	50 g	75 g	cebola (às fatias)
50 g	100 g	150 g	pimento vermelho (cortado às tiras)
50 g	100 g	150 g	alho francês (cortado às tiras)
150 g	300 g	450 g	filete de peito de galinha (cortado em cubos) pimenta, colorau
10 g	20 g	30 g	manteiga
150 ml	300 ml	450 ml	caldo de carne

1. Misture o arroz com o açafrão e coloque na forma previamente untada.
2. Misture as cebolas com o pimento vermelho, alho francês e a galinha. Tempere e coloque o arroz.
3. Coloque manteiga por cima.
4. Regue com o caldo de carne e tape com película para micro-ondas e cozinhe no **AUTO COOK 1 (A1-1)**, "Frango na caçarola com legumes ".
5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

CARNE PICADA E CEBOLA (A1-2)

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
150 g	300 g	450 g	carne picada(1/2 carne de vaca 1/2 carne de porco)
50 g	100 g	150 g	cebola (finamente picada)
1/2	1	1 1/2	ovo
15 g	30 g	45 g	miolo de pão sal e pimenta Sal & pimenta
115 ml	230 ml	345 ml	caldo de carne
20 g	40 g	60 g	polpa de tomate
65 g	125 g	190 g	batatas (em cubos pequenos)
65 g	125 g	190 g	cenouras (em cubos pequenos)
1/2 c/sopa	1 c/sopa	1 1/2 c/sopa	salsa picada

1. Junte a carne picada, a cebola, o ovo e o miolo de pão. Tempere com sal e pimenta. Coloque essa massa na caçarola.
2. Misture o caldo de carne com a polpa de tomate.
3. Deite as batatas, as cenouras e a salsa juntamente com o líquido por cima da carne picada, misture.
4. Tape e cozinhe em **AUTO COOK 1 (A1-2)**, "Carne picada e Cebola"
5. Quando o forno parar e se ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar.
6. Depois de cozinhar, mexa e deixe repousar durante cerca de 5 minutos. Polvilhe com salsa e sirva.

Downloaded from www.vandenborre.be

FILETES DE PEIXE COM MOLHO (A2-1)
Filetes de peixe com molho picante

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
175 g	350 g	525 g	tomates enlatados (escorridos)
50 g	100 g	150 g	milho
5 g	10 g	15 g	molho picante
15 g	30 g	45 g	cebola (finamente picada)
1 c/chá	1-2 c/chá	2-3 c/chá	vinagre de vinho tinto mostarda, tomilho, pimenta de Caiena
250 g	500 g	750 g	filetes de peixe
			Sal

1. Misture os ingredientes para o molho.
2. Coloque o filete de peixe temperados com sal num recipiente para gratinado com as extremidades viradas para o centro.
3. Espalhe o molho sobre os filetes.
4. Tape com película para micro-ondas e deixe cozinhar **AUTO COOK 2 (A2-1)**, "Filetes de Peixe com Molho".
5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

FILETES DE PEIXE COM MOLHO (A2-1)
Filetes de peixe com molho de caril

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
250 g	500 g	750 g	filetes de peixe
			Sal
50 g	100 g	150 g	banana (às fatias)
200 g	400 g	600 g	molho de caril já preparado

1. Coloque os filetes de peixe num prato redondo para gratinado com as extremidades viradas para o centro e tempere com sal.
2. Espalhe a banana e o molho de caril já preparado sobre os filetes.
3. Tape com película para micro-ondas e cozinhe no programa **AUTO COOK 2 (A2-1)** "Filetes de peixe com Molho".
4. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

GRATINADO (A2-2)
Gratinado de espinafres

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
5 g	10 g	15 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)
150 g	300 g	450 g	espinafres (descongelados e secos)
15 g	30 g	45 g	cebola (finamente picada)
			sal, pimenta e noz-moscada
150 g	300 g	450 g	batatas cozidas (às rodelas)
35 g	75 g	110 g	presunto (em cubos)
50 g	100 g	150 g	natas
1	2	3	ovos
40 g	75 g	115 g	queijo ralado
			colorau

1. Junte os espinafres com a cebola e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
2. Unte o recipiente para gratinar. Faça camadas alternadas com as rodelas de batata, os cubos de presunto e os espinafres. A última camada deve ser de espinafres.
3. Bata os ovos com o crème fraîche, tempere com sal e pimenta e despeje sobre os legumes.
4. Cubra o gratinado com o queijo ralado, polvilhe com paprica e cozinhe no modo **AUTO COOK 2 (A2-2)**, "Gratinado".
5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

GRATINADO (A2-2)
Gratinado de Batatas e Courgettes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
5 g	10 g	15 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)
200 g	400 g	600 g	batatas cozidas (às rodelas)
115 g	230 g	345 g	courgette (às rodelas finas)
75 g	150 g	225 g	natas
1	2	3	ovos
1/2	1	2	dente de alho (esmagado)
			sal, pimenta
40 g	75 g	120 g	queijo Feta (em cubos)
10 g	20 g	30 g	sementes de girassol
			colorau

1. Unte o recipiente para gratinar e faça camadas alternadas de rodelas de batata e courgette.
2. Bata os ovos com o crème fraîche, tempere com sal, pimenta e alho e despeje sobre os legumes.
3. Esmigalhe o queijo Feta e espalhe sobre o gratinado.
4. Por fim, polvilhe o gratinado com sementes de girassol e paprica e cozinhe no modo **AUTO COOK 2 (A2-2)**, "Gratinado".
5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABELAS DE COZEDURA

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

c/sopa = colher de sopa	c/chá = colher de chá	Kg = quilograma	l = litro	cm = centímetro
	cháv. = chávena cheia	g = grama	ml = mililitro	min = minutos

TABELA: AQUECER ALIMENTOS & BEBIDAS

Alimento / Bebida		Quantidade -g/ml-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Método
Café,	1 chávena	150	900 W	aprox.1	não tape
Leite,	1 chávena	150	900 W	aprox.1	não tape
Água,	1 chávena	150	900 W	aprox.2	não tape
	6 chávenas	900	900 W	8-10	não tape
	1 prato	1000	900 W	9-11	não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamento)		400	900 W	3-5	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado / Sopa		200	900 W	1 1/2 -2	tape, mexa após aquecer
Legumes		200	900 W	2-3	se necessário, junte um pouco de água,
		500	900 W	3-5	tape e mexa a meio do tempo
Carne, 1 bife*		200	900 W	3-4	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe*		200	900 W	3-5	tape
Bolo, 1 fatia		150	450 W	1/2-1	coloque num recipiente
Comida para bebés, 1 boião		190	450 W	1/2-1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois de aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida*		50	900 W	1/2	tape
Chocolate derretido		100	450 W	3-4	mexa de vez em quando

* Temperatura de refrigeração

TABELA: DESCONGELAR & COZINHAR

Alimento	Peso -g-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Água acrescida -c/sopa/ml-	Método	Tempo de Repouso -Min-
Filete de peixe	300	900 W	9-11	-	tape	1-2
Travessas	400	900 W	8-10	-	tape, mexa após 6 minutos	2
Brócolos	300	900 W	6-8	3-5c/sopa	tape, mexa a meio do tempo	2
Ervilhas	300	900 W	6-8	3-5 c/sopa	tape, mexa a meio do tempo	2
Macedónia	500	900 W	9-11	3-5 c/sopa	tape, mexa a meio do tempo	2

TABELA: DESCONGELAR

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Método	Tempo de Repouso -Min-
Caren assada	1500	90 W	55-60	coloque num recipiente e vire a meio	30-90
(ex.:porco, vaca, anho, vitela)	1000	90 W	38-42	do descongelamento	30-90
	500	90 W	20-25		30-90
Goulash	500	270 W	8-9	mexa a meio do tempo de descongelação	10-15
Salsichas 8	600	270 W	6-8	coloque as salsichas lado a lado, do	5-10
4	300	270 W	3-5	vire-as a meio tempo de descongelação	5-10
Pernas de frango	200	270 W	3-4	vire a meio do tempo de cozedura	10-15
Filete de peixe	400	270 W	5-7	vire a meio do tempo de cozedura	5-10
Pao, 2	80	270 W	1-1 1/2	descongelar apenas parcialmente	-
Bolo, 1 fatia	150	270 W	1-3	coloque num recipiente	5
Fruta, ex.: cerejas, morangos ameixas, framboesas	250	270 W	3-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio o tempo de descongelação	5

Os tempos referidos nesta tabela são apenas valores de referência que podem variar dependendo da temperatura inicial dos alimentos congelados, e do seu peso.

Dow…d from www…nborre.be

TABELAS DE COZEDURA

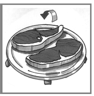
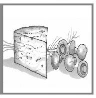


TABELA: COZINHAR CARNE, PEIXE, AVES & LEGUMES

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Método	Tempo de Repouso -Min-
Assados	500	630 W	17-22	tempere q.b., coloque num prato	10
(porco,	1000	630 W	34-38	pouco fundo vire após*	10
vitela, carneiro)	1500	630 W	53-58		10
Carne assada	1000	630 W	20-24	tempere q.b., coloque numa	10
(normal)	1500	630 W	27-31	tarteira, vire após*	10
Filete de peixe	200	900 W	4-6	tempere a gosto, coloque num recipiente e tape	3
Frango	1200	630 W	29-32	tempere a gosto, coloque num recipiente raso, vire a meio do tempo de cozedura	3
Pernas de frango	200	900 W	3-6	tempere a gosto, coloque num recipiente raso	3
Brócolos	500	900 W	6-8	divida em raminhos, adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Ervilhas	500	900 W	6-8	tape, adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente	-
Cenouras	500	900 W	6-8	corte em rodelas, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Batatas cozidas	500	900 W	7-9	corte em pedaços grandes do mesmo tamanho, adicione um pouco de sal, adicione 150 ml de água, mexa ocasionalmente	-

RECEITAS



Todas as receitas incluídas neste livro de cozinha são calculadas com base em quatro pratos – salvo especificação em contrário.

ADAPTAR AS RECEITAS PARA FORNO MICRO-ONDAS

Reduza o tempo de cozedura de para $^1/_3$. Siga o exemplo das receitas incluídas no livro de receitas. Os alimentos com elevada percentagem de humidade, tais como carne, peixe, aves, legumes, fruta, guisados e sopas podem ser preparados no forno micro-ondas sem dificuldade. No caso de alimentos com pouca humidade, tais como refeições completas, a sua superfície deve ser humedecida antes destes serem aquecidos ou cozinhados. A quantidade de líquido a acrescentar, no caso de alimentos crus que se pretende grelhar, deve ser reduzida em cerca de dois terços da quantidade indicada na receita original. Caso seja necessário, acrescente mais líquido durante a cozedura. A quantidade de gordura a acrescentar pode ser reduzida consideravelmente. Uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo é suficiente para dar sabor aos alimentos. Por esse motivo, o seu forno micro-ondas é óptimo para preparar refeições com baixo teor em gordura, como parte de uma dieta.

FILETES DE LINGUADO

(para 2 pessoas)

Utensílios: prato raso oval com tampa
(aprox. 26 cm de comprimento)

Ingredientes

400 g	filetes de linguado
1	limão, inteiro
150 g	tomates
10 g	manteiga ou margarina para untar
1c/sopa	óleo vegetal
1c/sopa	salsa picada
	sal & pimenta
4 c/sopa	vinho branco
20 g	manteiga ou margarina

1. Lave os filetes de linguado e seque-os. Retire as espinhas.
2. Corte o limão e os tomates em fatias.
3. Unte o prato com manteiga. Coloque os filetes de linguado e cubra-os com os legumes.
4. Espalhe a salsa sobre o peixe, coloque as fatias de tomate por cima e tempere. Disponha as fatias de limão sobre o tomate e regue com vinho branco.
5. Junte pequenos pedaços de manteiga sobre o limão, tape e deixe cozinhar.

   11-13 Min. ⊿ 630 W

   Após a cozedura, deixe os filetes de peixe repousar durante cerca de 2 minutos.

PORTUGUÊS

Downloaded from www.vandenborre.be

LASANHA

Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)
travessa oval para soufflé com tampa
(aprox. 20 x 20 x 6 cm)

Ingredientes

300 g	tomates pelados enlatados
50 g	fiambre, em pequenos pedaços
50 g	cebola, picada finamente
1	dente de alho, esmagado
250 g	carne picada (vaca)
2 c/sopa	polpa de tomate
	sal & pimenta, orégãos, tomilho, manjericão, noz-moscada
150 ml	natas (crème fraîche)
100 ml	leite
50 g	queijo Parmesão ralado
1 c/chá	mistura de ervas secas
1 c/chá	azeite
1 c/chá	óleo vegetal para untar a travessa
125 g	lasanha verde
1 c/sopa	queijo Parmesão ralado

1. Corte o tomate às fatias, misture com o fiambre, a cebola, o alho, a carne picada e a polpa de tomate. Tempere e deixe cozinhar com a tampa.
   5-8 Min. ⊿ 900 W
2. Mistura as natas e o leite, o queijo Parmesão, as ervas, o óleo e as especiarias.
3. Unte a travessa e cubra o fundo da travessa com cerca de 1/3 da massa. Coloque metade da mistura com carne picada sobre a massa e tape com um pouco de molho. Coloque outro 1/3 da massa por cima, seguido de mais uma camada de mistura com carne picada e um pouco de molho, acabando com o resto da massa no topo. Por fim, cubra a massa com muito molho e polvilhe com queijo Parmesão. Disponha pedaços de manteiga na superfície e deixe cozinhar, com a tampa.
   13-17 Min. ⊿ 630 W
   Depois de cozinhar, deixe a lasanha repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

FRICASSÉ DE PERÚ PICANTE

para 2 pessoas

Utensílios: Recipiente oval com uma tampa
(aprox. 26 cm de comprimento)

Ingredientes

120 g	chávena de arroz extra longo pré-cozinhado
1	um pouco de açafrão (estigma seco)
10 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)
50 g	cebola, picada finamente
100 g	pimento vermelho, cortado em tiras
100	alho francês, cortado em tiras
300 g	peito de peru, em cubos
	pimenta, colorau
20 g	manteiga ou margarina
300 ml	chávenas de caldo de carne

1. Unte o recipiente
2. Misture o arroz com o açafrão e coloque-o no recipiente Misture a cebola, pimento, alho francês e peito de peru e tempere. Salpique com pequenas nozes de manteiga.
   1. **4-6 Min. ⊿ 900 W**
   2. **16-19 Min. ⊿ 270 W**
   Deixe o fricassé de peru repousar durante cerca de 5 minutos após a cozedura.

SOPA DE CEBOLA

Utensílios: Tigela com Tampa
(Capacidade para 2 l)
4 tigelas para sopa (200 ml)

Ingredientes

10 g	manteiga ou margarina
100 g	cebolas, às rodelas
800 ml	caldo de carne
	sal, pimenta
2 fatias	de pão
40 g	queijo ralado

1. Unte a tigela. Deite as rodelas de cebola, o caldo de carne e os temperos na tigela. Tape e deixe cozinhar.
   9-11 Min. ⊿ 900 W
2. Torre as fatias de pão, corte aos pedaços e distribua pelas tigelas de sopa. Verta a sopa por cima e polvilhe com o queijo.
3. Coloque as tigelas no prato giratório e deixe cozinhar.
   1-3 Min. ⊿ 900 W

Downloaded from www.vandenborre.be

FIAMBRE RECHEADO

Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)
prato raso oval para soufflé (cerca de 32 cm de comprimento)

Ingredientes

150 g	folhas de espinafres, sem talos
150 g	queijo fresco, 20% tg
50 g	queijo Emmental ralado
	pimenta
	colorau
8	fatias de fiambre (400 g)
125 ml	água
125 ml	natas
20 g	farinha
20 g	manteiga ou margarina
10 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)

Sugestão: Pode comprar o molho béchamel pré-preparado e utilizá-lo nesta receita.

1. Corte os espinafres finamente, misture com o queijo e o queijo fresco e tempere a gosto.
2. Espalhe uma c/ sopa do preparado sobre cada fatia de fiambre e enrole. Prenda o rolo de fiambre com um espeto.
3. Prepare o molho béchamel: junte a água e as natas numa tigela, tape e aqueça.

   3-4 Min. ⊿ 900 W

   Misture a farinha com manteiga, e bata com um ovo até ficar uniformemente dissolvido. Tape e deixe ferver até engrossar.

   1-2 Min. ⊿ 900 W

   Mexa e prove.Coloque os rolinhos dentro da forma previamente untada, regue com o molho e deixe cozinhar com tampa.

   12-14 Min. ⊿ 630 W

   Deixe os rolinhos de fiambre repousar durante cerca de 5 minutos após a cozedura.

RISOTTO DE TESSINER

Risoto de bacon

Utensílios: Recipiente fundo com tampa (2 l de capacidade)

Ingredientes

50 g	toucinho entremeado, cortado em pedaços
20 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada
200 g	arroz risoto (Arboris)
400 ml	caldo de carne
70 g	queijo Emmental
	uma pitada açafrão
	sal e pimenta

1. Unte o recipiente. Coloque as cebolas e o toucinho no recipiente, tape e cozinhe.

   2-3 Min. ⊿ 900 W

2. Acrescente o arroz e o caldo de carne e deixe cozinhar.

   1. **3-5 Min. ⊿ 900 W**
   2. **15-17 Min. ⊿ 270 W**

   Após cozinhar, deixe repousar durante aprox. 5 min.

3. Misture o queijo e o açafrão com o arroz e tempere a gosto.

VITELA COM NATAS À ZURIQUE

Utensílios: Prato com Tampa (2 l Capacidade)

Ingredientes

600 g	escalopes de vitela
10 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
100 ml	vinho branco
	suco de carne temperado, para aprox 1/2 l de suco
300 ml	natas
1 c/sopa	salsa picada

1. Corte os escalopes em tiras finas.
2. Unte o prato com a manteiga. Coloque a cebola e a carne no prato, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.

   6-9 Min. ⊿ 900 W

3. Junte o vinho branco, o caldo da carne e as natas, mexa, tape e deixe cozinhar novamente. Mexa ocasionalmente.

   3-5 Min. ⊿ 900 W

4. Prove a vitela, mexa a mistura mais uma vez e deixe repousar durante cerca de 5 minutos. Sirva guarnecido com salsa.

BOLO DE CHOCOLATE

Utensílios: Forma para bolos redonda (diâm. 21 cm, altura 10 cm)

Ingredientes

175 g	manteiga ou margarina
175 g	açúcar
3	ovos
175 g	farinha
1 c/	sopa fermento em pó
2 c/	sopa cacau
50 ml	leite

1. Unte o recipiente.
2. Bata a manteiga com o açúcar até a mistura ficar leve e fofa. Adicione lentamente os ovos, envolva a farinha, o fermento em pó e o cacau. Acrescente o leite, misture bem e leve a cozinhar.

   8-10 Min. ⊿ 630 W

3. Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 10 minutos na forma.

Downloaded from www.vandenborre.be

PUDIM DE SÊMOLA COM MOLHO DE FRAMBOESA

Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)

Ingredientes

500 ml	leite
40 g	açúcar
15 g	amêndoas picadas
50 g	sêmola
1	gema de ovo
1 c/ sopa	água
1	clara de ovo
250 g	framboesas
50 ml	água
40 g	açúcar

1. Coloque o leite, o açúcar e as amêndoas no recipiente, tape e deixe cozinhar.
   3-5 Min. ⊿ 900 W
2. Acrescente a sêmola, mexa, tape e deixe cozinhar.
   10-12 Min. ⊿ 270 W
3. Bata a gema de ovo com a água num copo, e acrescente, mexendo, à mistura quente. Bata a clara de ovo até ficar rígida, e envolva-a na mistura. Deite o preparado em formas ou em pequenos pratos.
4. Para fazer o molho, lave as framboesas, seque-as cuidadosamente e coloque-as num recipiente com água e açúcar.
   Tape e leve a aquecer.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
5. Faça um puré com as framboesas e sirva quente ou frio com o preparado de sêmola.

PÊRAS COM MOLHO DE CHOCOLATE

Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)
Tigela com Tampa (1 l Capacidade)

Ingredientes

4	pêras (600 g)
60 g	açúcar
10 g	pacote açúcar baunilhado
1c/sopa	licor de pêra, 30 % vol
150 ml	água
130 g	chocolate para culinária
100 g	crème fraîche (natas)

Sugestão: Pode servir com uma bola de gelado de baunilha.

1. Deite o açúcar, o açúcar baunilhado, o licor de pêra e a água no recipiente, mexa, tape e leve a aquecer.
   1-2 Min. ⊿ 900 W
2. Coloque as pêras no líquido, tape e deixe cozer.
   5-8 Min. ⊿ 900 W
   Retire as pêras do líquido e coloque-as num local fresco.
3. Deite 50 ml do líquido num recipiente mais pequeno. Adicione o chocolate e o crème fraiche, tape e deixe cozinhar.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
4. Mexa bem o molho, verta sobre as pêras e sirva.

CHEESECAKE

(para 12 pessoas)

Utensílios: forma para bolos
(aprox. 26 cm diâmetro)

Ingredientes

300 g	farinha
1 c/sopa	cacau
10 g	fermento
1	ovo
10 g	manteiga ou margarina
150 g	manteiga ou margarina
100 g	açúcar
10 g	pacote açúcar baunilhado
3	ovos
400 g	queijo fresco, 20 % tg
40 g	pacote de pudim de baunilha em pó

1. Misture a farinha e o cacau com o fermento. Adicione o açúcar, o ovo e a manteiga e mexa com uma colher de pau.
2. Unte a forma, coloque 2/3 do preparado na forma e pressione. Deixe uma margem superior de cerca de 2 cm. Faça uma pré-cozedura.
   6-8 Min. ⊿ 630 W
3. Bata a manteiga até ficar cremosa, adicione o açúcar e os ovos um a um. Por fim adicione o queijo fresco e o pudim de baunilha em pó.
4. Distribua o preparado sobre a massa já pré-cozida e adicione os restos da massa sobre o bolo e leve a cozer.
   15-19 Min. ⊿ 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

CUIDADO: NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA À BASE DE VAPOR, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU AGRESSIVOS OU QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES PARA LIMPAR O SEU FORNO MICRO-ONDAS.

LIMPE O FORNO REGULARMENTE E REMOVA QUAISQUER RESTOS DE COMIDA. NÃO MANTER O FORNO LIMPO PODERÁ LEVAR À DETERIORAÇÃO DA SUPERFÍCIE O QUE AFECTARÁ A VIDA ÚTIL DO APARELHO PODENDO RESULTAR NUMA SITUAÇÃO PERIGOSA.

Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de Comandos

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos.
Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água.
Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda.
2. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.
3. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.

Prato giratório e Suporte giratório

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Porta

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

NOTA: Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

Downloaded from www.vandenborre.be

O QUE FAZER SE...

SINTOMA	REMÉDIOS POSSÍVEIS DOS SINTOMA
... o micro-ondas não estiver a funcionar correctamente?	Verifique se - os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar, - não houve nenhum corte de energia. - Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
... o modo de micro-ondas não estiver a funcionar?	Verifique se - a porta está devidamente fechada, - as juntas da porta e as superfícies estão limpas - premiu o botão START/+30.
... o prato giratório não girar?	Verifique se - o suporte do prato giratório está bem posicionado, - o recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório, - os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar. - não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.
... o micro-ondas não se desligar?	- Isole o aparelho da caixa de fusíveis - Contacte um agente autorizado da ZANUSSI.
... a luz interior do micro-ondas não estiver a funcionar?	- Contacte um agente autorizado da ZANUSSI lâmpada interior do micro-ondas só pode ser substituída por um agente autorizado da ZANUSSI.
... os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	- defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou - se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou - defina uma potência mais elevada.

NOTA: Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal a 900 W, a potência do forno irá diminuir automaticamente para evitar um sobre-aquecimento. (A potência do micro-ondas será reduzida para 630 W.) Depois de uma pausa de 75 segundos, pode voltar a definir a potência para 900 W.

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Micro-ondas 900 W	40 minutos	Micro-ondas 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

Caro Utilizador :
Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer-lhe a confiança depositada na nossa Empresa.

O seu electrodoméstico possui uma garantia de **24 meses para peças, mãode-obra e deslocações.**

Para beneficiar desta garantia **NÃO ESQUEÇA DE REGISTAR O SEU ELECTRODOMÉSTICO**.

Preencha o certificado de Compra em anexo e envie-o nos 0 dias seguintes à data de compra.

Em caso de avaria contacte o Serviço Técnico Oficial
☎ **21 440 39 39**

... Contrate o Plano de Prolongamento de Garantia
O Plano de Prolongamento de Garantia aumenta até 5 anos a protecção e as vantagens que lhe oferece o Grupo Electrolux nos seus produtos. **NÃO TERÁ DE PAGAR A FACTURA** em caso de avaria, nem de se preocupar pelas reclamações. Domestic & General protegerá os seus interesses.

Que beneficios lhe oferece?

Tranquilidade garantida e segurança total durante o período de cobertura.
Cobertura completa: mão-de-obra, peças, componentes e deslocações.
Sem número limitado de reparações.
Atendimento especializado por Técnicos Oficiais do Grupo Electrolux.
Possibilidade de renovaçaõ depois de terminado o período de garantia.

Quanto custa o Plano de Prolongamento de Garantia?
Este plano protegê-lo-á por **mais 3 anos**, alèm da garantia do fabricante por apenas:

79 e	Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, MÁQUINA DE LAVAR E DE SECAR ROUPA.**
49 e	Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE SECAR ROUPA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADOR, SEPARADOR, FOGÃO, FORNO, ARCA CONGELADORA, PLACA**.

Tarifas válidas até de Dezembro de 2004.

A ENVIAR ▶ DADOS DO SOLICITANTE (Por favor complete com letras majúsculas)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUTO	Nome y Apelidos:
MODELO	Endereço:
NÚMERO DE SÉRIE	Localidade:
TIPO DE APARELHO	C.P.: - Cidade: Telefone:
DATA DE COMPRA	
PREÇO DE COMPRA	

O presente Certificado de Garantia é composto por duas partes, separadas pela linha ponteada. Após completar a introduçãoo de dados, deverá ENVIAR ESTA PARTE AO SERVIÇO DE RECEPÇÃO DE GARANTIAS DO ELECTROLUX SERVICE, NOS 30 DIAS SEGUINTES ÀAQUISIÇÃO do aparelho.

O Contratante desta Garantia esta consciente de que os dados recolhidos são necessários para o registro do seu aparelho e que a sua confidencialidade está protegida por Lei. No caso de pretender que esses dados não sejam cedidos a outras empresas para efeitos de ofertas promocionais ou outras, deverá assinalá-lo marcando o espaço reservado para o efeito. ☐

Plano de Ampliação de Garantia

SE QUISER CONTRATAR UMA AMPLIAÇÃO DE GARANTIA, PREENCHA A PROPOSTA E ENVIE PELO CORREIO
Electrolux Service - Serviço de Garantías - Apartado de Correio 3206 - 1301-903 Lisboa - PORTUGAL

Tipo de Aparelho:

Formas de pagamento:

☐ Cheque ☐ Vale postal O cheque nominal/vale postal a favor de DOMESTIC & GENERAL, Apartado de Correio 3206 1301-903 LISBOA

☐ Cartão do Credito ☐ Visa ☐ Mastercard N° do Cartão: Validade:

Data: . . . .

Assinatura: . . . .

DECLARAÇÃO: Pelo presente, solicito a DOMESTIC & GENERAL o Plano de Seguros, de acordo com os termos e condições da apólice.
Declaro que o aparelho está em boas condições de funcionamento, e que servirá somente para usos domésticos.

Download ...orre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de 2 anos a partir da data de aquisição. Os pedidos de assistência na garantia são gratuitos, mediante apresentação do respectivo certificado juntamente com a factura de compra.
2. A presente garantia do fabricante (2 anos) cobre a substituição de peças, mão de obra e deslocação.
3. Em caso de imobilização do seu aparelho por período superior a 15 dias, a garantia será prolongada adicionando o tempo de imobilização à data de entrega nos nossos serviços.
4. Nos pedidos de assistência na garantia de pequenos electrodomésticos, os aparelhos a reparar deverão ser entregues directamente no ponto de assistência.

EXCLUSÕES DE GARANTIA:

Substituições de peças danificadas por mau manuseamento, instalação incorrecta, danos de transporte e danos provocados por condições atmosféricas adversas; Intervenções por pessoal técnico não atutorizado pelo ZANUSSI SERVICE; Substituições de lâmpadas, filtros, juntas de borracha, vidros, botões, puxadores, e acessórios de aspiradores; Todos os serviços de manutenção provocados pelo desgaste ou pela utilização do aparelho; Pedidos de demonstração de montagem e explicações de funcionamento; Danos no esmalte e/ou na pintura provocados por cortes ou pancadas; Uso intensivo em locais públicos ou profissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza de filtros.

- MANIPULAÇÃO nos dados da placa de Matrícula do presente aparelho ou deste certificado.
- INSTALAÇÃO INCORRECTA E NÃO REGULAMENTAR (tensão, pressão de gás ou de água, ligações eléctricas ou hidráulicas não adequadas).

Assistência Técnica ZANUSSI SERVICE, RUA QUINTA DA FONTE, EDIFICIO GONÇALVES ZARCO Q. 35, 2774-518 PAÇO D'ARCOS. Tf.: 21 440 39 39.

NOTA MUITO IMPORTANTE PARA A VALIDADE DESTA GARANTIA: NO MOMENTO DA INTERVENÇÃO TÉCNICA É ABSOLUTAMENTE IMPRESCINDÍVEL APRESENTAR AO PESSOAL AUTORIZADO O PRESENTE CERTIFICADO JUNTO DA FACTURA LEGAL DE COMPRA DO APARELHO DEVIDAMENTE PREENCHIDA.

Downloaded from www.vandenborre.be

ESPECIFICAÇÕES

Tensão CA		: 230 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição		: Mínimo 10 A
Potência CA necessária:	Micro-ondas	: 1.3 kW
Potência de saída:	Micro-ondas	: 900 W (IEC 60705)
Frequência de Micro-ondas		: 2450 MHz * (grupo 2/classe B)
Dimensões Externas		: 592 mm(W) x 460 mm(H) x 437mm(D)
Dimensões da Cavidade		: 342 mm(W) x 207 mm(H) x 368 mm(D) **
Capacidade do Forno		: 26 litros **
Prato giratório		: ø325 mm vidro
Peso		: cerca de 20 kg
Lâmpada do forno		: 25 W/240-250 V

* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

** A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para os alimentos é inferior.

CE

Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 2004/108/EC e 2006/95/EC.

AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Eliminação responsável em termos ecológicos das embalagens e aparelhos antigos

Material de embalagem

Os fornos a micro-ondas da Zanussi necessitam de uma embalagem eficaz para os proteger durante o transporte.
Só são utilizadas as embalagens realmente necessárias.
O material de embalagem (ex.: película transparente ou esferovite) pode colocar as crianças em risco.
Perigo de asfixia. Mantenha o material de embalagem longe das crianças.

Todo o material de embalagem utilizado é ecológico e por isso pode ser reciclado. O cartão é feito de papel reciclado e as peças de madeira não são tratadas. Os itens em plástico são identificados como se segue:
«PE» polietileno ex.: película da embalagem
«PS» poliestireno ex.: embalagem (sem CFC)
«PP» polipropileno ex.: fitas da embalagem
Utilizando e reutilizando as embalagens, é possível poupar as matérias primas e reduzir o volume de lixo produzido.
As embalagens devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área.
Contacte as entidades competentes da sua área para mais informações.

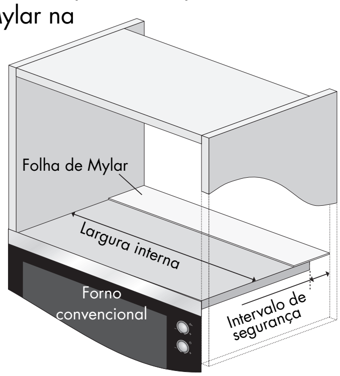
Eliminação de aparelhos antigos

Os aparelhos antigos devem ser preparados, em termos de segurança, antes da sua eliminação, removendo a ficha e cortando e eliminando o cabo de alimentação.
Devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área ou a Delegação de Saúde Ambiental para saber se existem instalações na sua área para a reciclagem de aparelhos.

Dow…d from www.vandenb…e.be

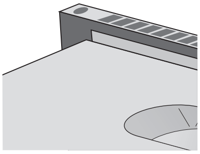
INSTALAÇÃO DO APARELHO

1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Se desejar instalar o micro-ondas por cima de um forno convencional (posição A), utilize a folha de Mylar fornecida.
   a. Corte a folha de Mylar de modo a caber na largura interna da unidade.
   b. Retire a película de protecção posterior e fixe a folha de Mylar na parte de trás da prateleira de modo a tapar o intervalo de segurança existente. (Ver diagrama.)



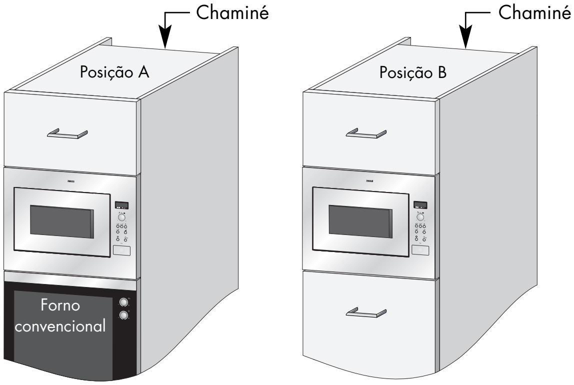
3. Introduza o aparelho no armário de cozinha lentamente e sem forçar, até a estrutura da frente do forno encaixar na abertura do armário.
4. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 5 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

5. Fixe o forno na posição certa com os parafusos fornecidos. Os pontos de fixação estão localizados nos cantos superiores e inferiores do forno (ver diagrama, item 9, na página 109).



6. É importante garantir que a instalação deste produto obedece às instruções deste manual e às instruções de instalação do fabricante do forno convencional.

Se instalar o micro-ondas na posição A ou B:



Posição	Dimensões do armário W D H	Chaminé (mínimo)	Intervalo entre o armário e o tecto
A	560x550x450	50	50
B	560x500x450	40	50

Medidas em (mm)

Dow... d from ww... borre.be

LIGAÇÃO DO APARELHO À ALIMENTAÇÃO

- **A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.**
- **A tomada não deve estar localizada por trás do armário.**
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A). Quando não ligar o cabo de alimentação à posição (A), este deve ser removido do clip de suporte (ver diagrama, item 13, na página 109) e encaminhado para a parte inferior do forno.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 230 V/50 Hz monofásica.

  A tomada deve incluir um fusível de 10 A.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden. O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.**
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS

> ⚠ **AVISO:**
> **ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA**
> **O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso esta medida de segurança não seja cumprida.**

Se a ficha instalada no seu aparelho não encaixar na tomada, deve contactar o seu agente autorizado local da ZANUSSI.

Downloaded from www.vandenborre.be

INDICE

Medidas importantes de seguridad . . . . .140 - 142
Horno y accesorios 143
Panel de mandos 144
Antes de la puesta en funcionamiento 145
Puesta en hora del reloj 145
Consejos para cocinar con microondas . . . . .146 - 147
Utensilios de cocina aptos para microondas 148
Nivel de potencia de microondas 149
Cocción con microondas 150
Otras funciones cómodas . . . . .151 - 152
Funciones de cocción automática, cocción de alimentos
congelados y descongelación automática . . . . .153 - 154
Cuadros de cocción automática, cocción de alimentos
congelados y descongelación automática . . . . .155 - 158
Recetas para cocción automática . . . . .158 - 159
Tablas de cocción . . . . .160 - 161
Recetas . . . . .161 - 164
Cuidado y limpieza 165
¿Qué hacer si... 166
Certificado de garantía 167
Certificado de Compra 168
Conservar durante toda la vigencia de la garantía la factura de compra 169
Especificaciones 170
Información importante 170
Instalación . . . . .171 - 172

El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Downloaded from www.vandenborre.be

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios.

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vedere página 148.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

Downloaded from www.vandenborre.be

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Cuidado y limpieza", en la página 165. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio ZANUSSI autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por ZANUSSI a hacer tan.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio ZANUSSI autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio ZANUSSI autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina:

ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbuijas.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Downloaded from www.vandenborre.be

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del horno.

Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente.

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

(a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.

(b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.

(c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

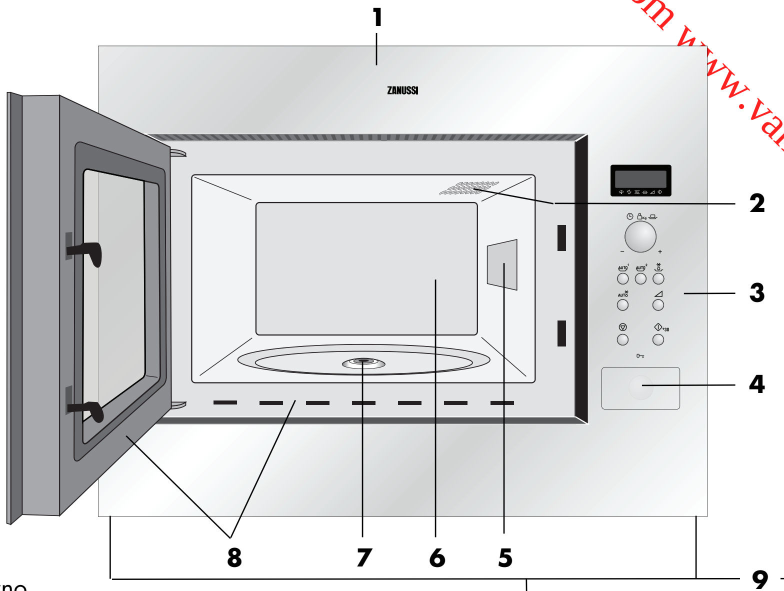
NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.

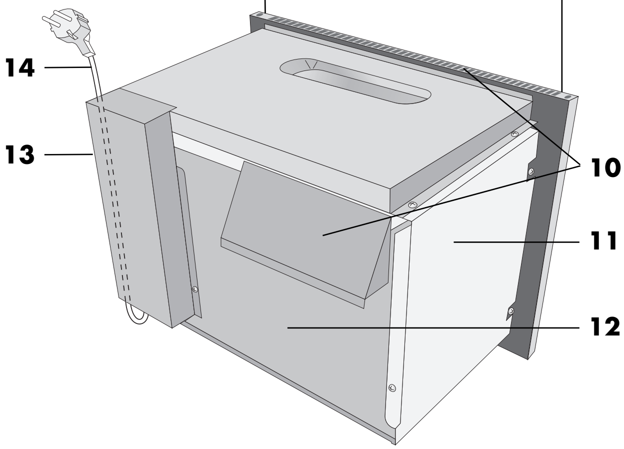
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

Downloaded from www.vandenborre.be



1. Marco frontal
2. Lámpara del horno
3. Panel de mandos
4. Pulsador apertura de la puerta
5. Tapa de guia de las ondas
6. Cavidad del horno
7. Soporte giraplatos
8. Cierre de la puerta y marco de cierre
9. Frontal y puntos de fijación (4 puntos)
10. Orificios de ventilación
11. Cubierta externa
12. Respaldo mueble
13. Clip de soporte cable de alimentación
14. Cable de alimentación



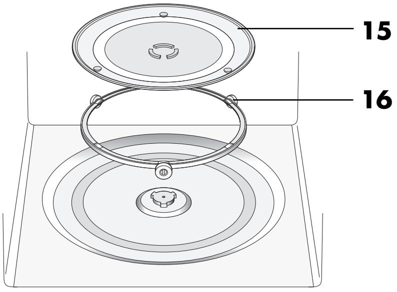
ACCESORIOS:

Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

(15) El plato giratorio **(16)** El soporte de rodillos
(17) 4 tornillos de fijación (no mostrado)

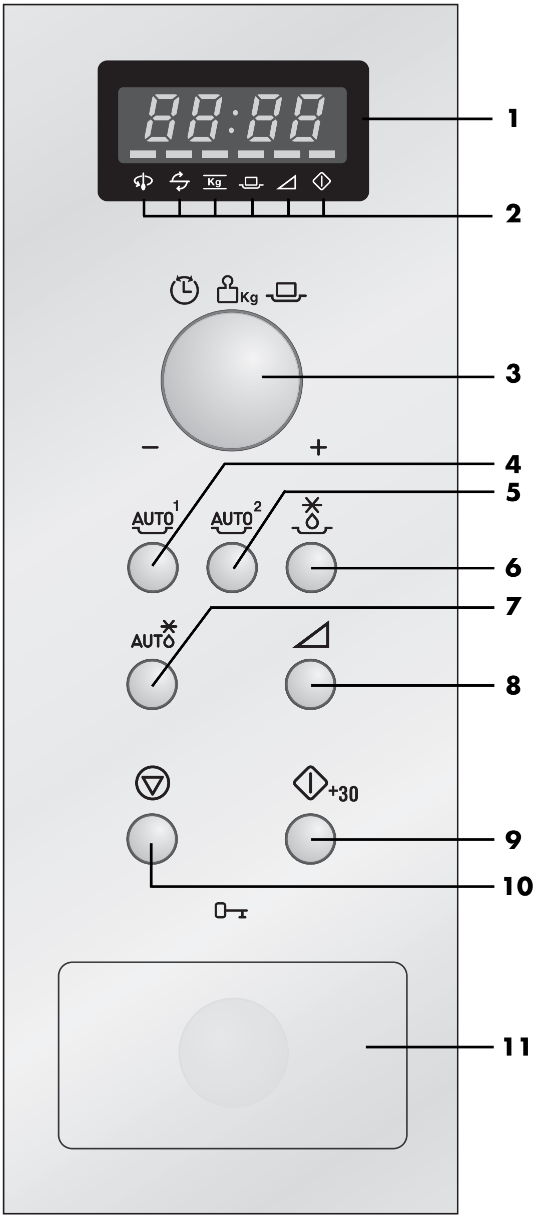
- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio ZANUSSI autorizado, sírvase mencionar dos cosas del nombre de la pieza y la denominación del modelo.



Downloaded from www.vandenborre.be

PANEL DE MANDOS



1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado parpadeará o se encenderá inmediatamente encima de cada símbolo de conformidad con la instrucción. Cuando un indicador parpadea, pulse la tecla apropiada (que tenga el mismo símbolo) o haga la operación necesaria.

- Remover
- Dar vuelta
- Kg Peso
- Porción
- Nivel de potencia del microondas
- Indicador de cocción en curso

3 Mando **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN**

4 Tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1**
Pulsar para seleccionar uno de los 2 programas automáticos.

5 Tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2**
Pulsar para seleccionar uno de los 2 programas automáticos.

6 Tecla **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS**
Pulsar para seleccionar uno de los 3 programas automáticos.

7 Tecla **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**
Pulsar para seleccionar uno de los 5 programas automáticos.

8 Tecla **NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

9 Tecla **START/+30**

10 Tecla **STOP**

11 Pulsador **APERTURA DE PUERTA**

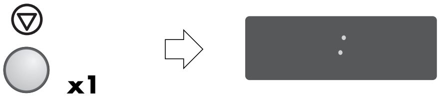
Downloaded from www.vandenborre.be

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Enchufe el horno a la toma de corriente.

1. En el visualizador del horno empezará a parpadear:

2. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)**, aparecerá en el visualizador.



Ponga en hora el reloj tal como se describe a continuación.

Utilización de la tecla de PARADA (STOP).

Utilice la tecla de **PARADA (STOP)** para:

1. Borrar los erroes que haya cometido durante la programación.

2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.

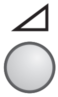
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

1. Para poner en hora el reloj de 12 horas hay que sostener oprimida la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** durante 3 segundos. 12 H aparecerá en el visualizador.

2. Para poner en hora el reloj de 24 horas hay que pulsar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez más después de lo indicado en la operación 1, en el ejemplo que sigue aparecerá 24 H en el visualizador.



x1 durante 3 segundos

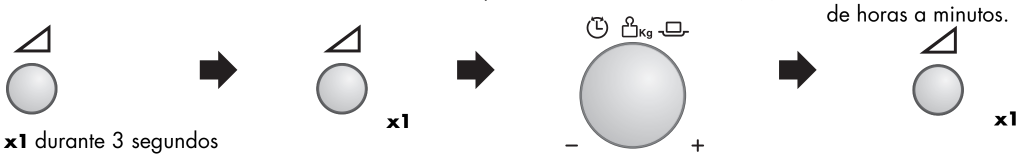
Ejemplo: Poner el reloj de 24 horas a las 23:35.

1. Elegir la función del reloj. (reloj de 12 horas.)

Elegir el reloj de 24 horas.

2. Poner la hora. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** hasta que se vea la hora correcta (23).

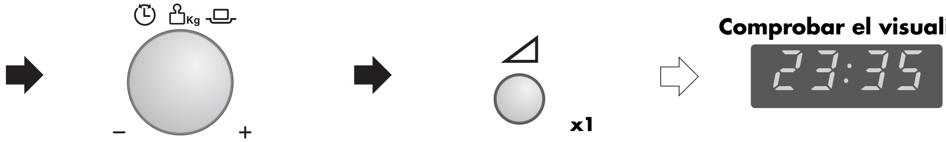
3. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a cambiar de horas a minutos.



4. Poner los minutos. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** hasta que se vea la minutos correcta (35).

5. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a marcha el reloj.

Comprobar el visualizador.



NOTA:

1. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **STOP**.
3. Si se interrumpe la alimentación de energía eléctrica al horno de microondas, el visualizador indicará intermitentemente 88:88 después de restablecerse la corriente. Si ocurre esto mientras está usándose el horno se borrará el programa. También desaparece la hora del día.
4. Cuando haya que poner nuevamente en hora el reloj hay que seguir otra vez el ejemplo antes mencionado.

ESPAÑOL

Downloaded from www.vandenborre.be

Las microondas son ondas energéticas, parecidas a las utilizadas para las señales de televisión y radio.
La energía eléctrica se convierte en energía microondas y se introduce en el interior del horno a través de una guía de ondas.
Para evitar que los alimentos y la grasa se metan en la guía de ondas, ésta está protegida por la cubierta de la guía de ondas.
Las microondas no pueden atravesar el metal; por eso, el interior del horno está hecho de metal y hay una delgada rejilla metálica en la puerta. Durante la cocción, las microondas rebotan en los laterales del interior del microondas de forma aleatoria.
Las microondas atravesarán ciertos materiales, como el vidrio y el plástico, para calentar los alimentos. (Consulte "Utensilios de cocina aptos para microondas" en las página 148).
Para cocinar o descongelar alimentos en un horno microondas, la energía microondas debe ser capaz de atravesar el recipiente para entrar en los alimentos.
Por lo tanto es importante elegir recipientes adecuados.
Los platos redondos u ovalados son mejores que los cuadrados o alargados, ya que los alimentos situados en las esquinas suelen quedar demasiado hechos.
Pueden utilizarse varios tipos de recipientes, como se indica en las página 148.
El agua, el azúcar y la grasa de los alimentos absorben las microondas, lo que los hace vibrar. Esto crea calor por fricción de igual forma que sus manos se calientan cuando frota una con la otra.
Las zonas externas de los alimentos se calientan por la energía microondas, y luego el calor se desplaza hasta el centro por conducción, igual que en los métodos convencionales de cocción. Es importante dar la vuelta, volver a colocar o remover los alimentos para asegurar que se calientan uniformemente.
Una vez terminada la cocción, el horno deja automática-mente de producir microondas.
Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor se distribuya por ellos por igual.
Las microondas cocinan los alimentos más rápidamente que los métodos convencionales de cocción. Por eso es fundamental que se sigan ciertas técnicas para asegurar buenos resultados. Muchas de las técnicas siguientes son parecidas a las utilizadas en los métodos convencionales de cocción.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Densidad	La densidad de los alimentos afectará al tiempo de cocción necesario. Los alimentos ligeros y porosos, como los bizcochos o el pan, se cocinan más rápidamente que los alimentos más pesados y densos, como los asados y los guisos.
Cantidad	El tiempo de cocción debe aumentarse cuanto mayor sea la cantidad de alimentos colocados en el horno. P. ej.: cuatro patatas tardarán más en cocinarse que dos.
Tamaño	Los alimentos y trozos pequeños se cocinan más rápidamente que los más grandes, ya que las microondas pueden entrar hasta el centro desde todos los lados. Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Forma	Los alimentos con formas irregulares, como las pechugas o los muslos de pollo, tardan más en cocinarse en las partes más gruesas. Las formas redondeadas se cocinan más uniformemente que las formas cuadradas cuando se cocinan con microondas.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Los alimentos refrigerados tardarán más en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente. Haga un corte a los alimentos con relleno, por ejemplo bollos rellenos de mermelada, para liberar el calor o el vapor.

Dow d from w e.be

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. P. ej.: muslos de pollo.
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas. **Nota:** Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. P. ej.: escalfados, fritos, cocidos.
Remover, dar la vuelta y volver a colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Algunas zonas de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. P. ej.: muslos y alitas de un pollo.

DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN CON EL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS

Cada bebida y cada plato tiene una determinada temperatura interior (temperatura en el núcleo), una vez terminado el proceso de la cocción. Si dicho proceso de cocción se interrumpe en este punto el resultado será satisfactorio. Dicha temperatura se puede leer en un termómetro especial para comidas. La siguiente tabla de temperaturas informa sobre las temperaturas más importantes.

Bebida/comida		Temperatura interior al final del tiempo de la cocción	Temperatura interior después de 10-15 minutos de tiempo de reposo
Calentar bebidas (café, té, agua, etc)		65-75 °C	
Calentar leche		60-65 °C	
Calentar sopas		75-80 °C	
Calentar guisados/estofados		75-80 °C	
Aves		80-85 °C	85-90 °C
Carne de cordero	Soasado	70 °C	70-75 °C
	Bien asado	75-80 °C	80-85 °C
Roast beef	Sasado	50-55 °C	55-60 °C
	Medio	60-65 °C	65-70 °C
	Bien asado	75-80 °C	80-85 °C
Carne de cerdo, ternera		80-85 °C	80-85 °C

UTENSILIOS DE COCINA APTOS PARA MICROONDAS

Dow d from w orre.be

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✔ / ✘	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, p. ej.: Microfoil ®, siga las instrucciones atentamente.
Fuentes refractarias	✔	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No supere los tiempos de calentamiento facilitados. Tenga mucho cuidado, ya que estas fuentes se calientan mucho.
Loza y cerámica	✔ / ✘	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana a base de huesos suelen ser adecuados, excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej.: Pyrex ®)	✔	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	✘	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✔	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o descoloran a temperaturas altas.
Film transparente	✔	No debería estar en contacto con los alimentos y debe perforarse para dejar escapar el vapor.
Bolsas para congelar y asar	✔	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✔	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✔	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	✘	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.

Downloaded from www.vandenborre.be

NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS

El horno tiene 5 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:

900 W (utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

630 W utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

450 W para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

270 W (ajuste de descongelación). Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente.Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.

90 W Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

W = WATT

Para seleccionar el nivel de potencia de microondas:

1. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción.
2. Pulse el tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador. (Si el tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** se pulsa una vez, aparecerá 900). Si se pasa del nivel deseado, continúe pulsando el botón hasta que llegue de nuevo a la **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** que desee.
3. Pulsar la tecla **START/+30**.

NOTA: Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 900 W.

ESPAÑOL

Dow d from nborre.be

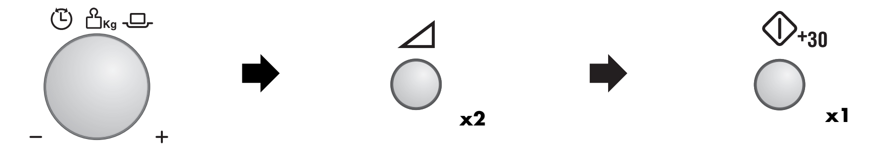
COCCIÓN CON MICROONDAS

El horno puede programarse para hasta 90 minutos (90.00). La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 5 minutos. Depende del total de tiempo de cocción (descongelación), como se indica en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad de incrementos
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Ejemplo:
Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/ PORCIÓN** en sentido horario.
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.
3. Se pulsa la tecla de **START/+30** una vez para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador.

NOTA:
1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **START/+30**.
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos en gradaciones.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias, formadas por tiempo y modo de cocción manual.

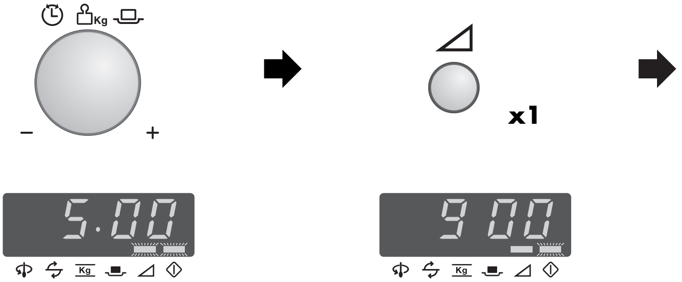
Ejemplo:

Para cocinar arroz:	5 minutos en la potencia de 900 W	(Etapa 1)
	16 minutos en la potencia de 270 W	(Etapa 2)

ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/ PORCIÓN** en sentido horario.

2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.

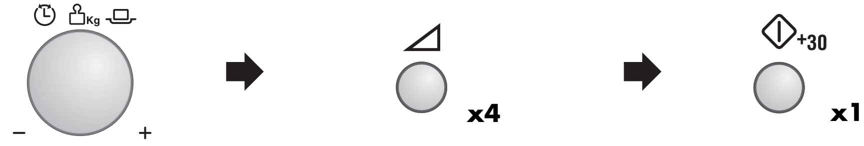


ETAPA 2

3. Se pone el tiempo deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/ MICROONDAS** en sentido horario.

4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.

5. Se pulsa la tecla de **START/+30** una vez para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador.

(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 900 W y luego durante 16 minutos con 270 W.)

ESPAÑOL

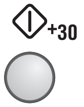
Dow
d from www.vandenborre.be

2. FUNCIÓN PARA AÑADIR 30 SEGUNDOS

La tecla de **START/+30** permite utilizar las dos funciones siguientes:

a. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 900 W durante 30 segundos pulsando el botón **START/+30**.



NOTA:

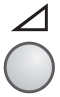
Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **START/+30** sólo puede usarse dentro de 3 minuto de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **STOP**.

b. Prolongación del tiempo de cocción

Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando el botón mientras el horno está funcionando.

3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.



x1

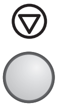
Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

4. FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

PARA ACTIVAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** (Parada) durante 3 segundos.

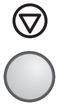


x1 durante 3 segundos

Comprobar el visualizador:

PARA CANCELAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** (Parada) durante 3 segundos.



x1 durante 3 segundos

Si el reloj está puesto en hora, podrá verse la hora en la pantalla.

NOTA: Cuando está activado el Bloqueo de seguridad no funcionará ningún botón a excepción del botón **STOP** (Parada).

Downloaded from www.vandenborre.be

Las funciones de **COCCIÓN AUTO, COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** y **DESCONGELACIÓN AUTO** calculan automáticamente el modo y el tiempo de cocción apropiados. Puede escoger entre los menús 4 **COCCIÓN AUTO** 3 **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** y 5 **DESCONGELACIÓN AUTO**.

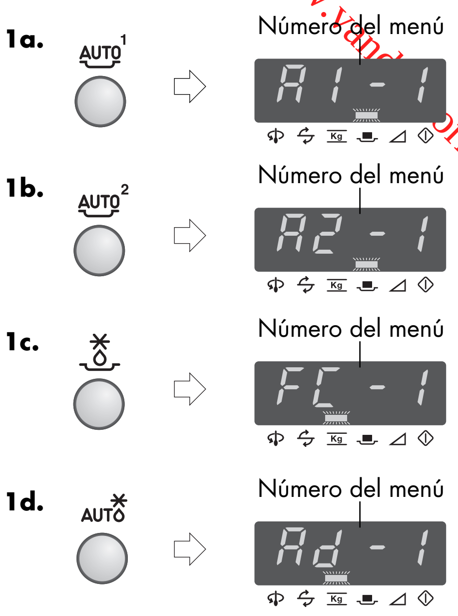
Lo que necesita saber para utilizar esta función auto:

1a. COCCIÓN AUTOMÁTICA 1: El botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1** dispone de dos menús. Pulse el botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** 1 una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.

1b COCCIÓN AUTOMÁTICA 2: El botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2** dispone de dos menús. Pulse el botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.

1c. COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS: El botón de **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** dispone de tres menús. Pulse el botón de **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.

1d. DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA: El botón de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** dispone de cinco menús. Pulse el botón de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.

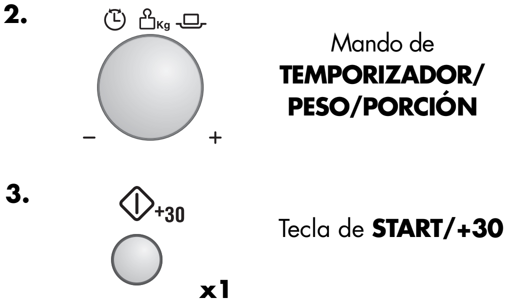


El menú puede elegirse pulsando la tecla de **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS**, **DESCONGELACIÓN AUTO** o deseado **COCCIÓN AUTO** hasta que se vea en el visualizador el número del menú deseado. Ver las páginas 155-158 "TABLA DE MENÚ COCCIÓN AUTOMÁTICA y COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS,DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA." El menú cambiará automáticamente manteniendo pulsado el tecla **COCCIÓN AUTO 1**, **COCCIÓN AUTO 2**, **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** o **DESCONGELACIÓN AUTO**.

2. El peso o la cantidad del alimento puede introducirse girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** hasta que se visualice el peso o cantidad deseados.

- Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
- Utilice el modo de funcionamiento manual para alimentos que pesen más o menos que los pesos o las cantidades que se facilitan en los cuadros de COCCIÓN AUTO, COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS Y DESCONGELACIÓN AUTO. Para obtener mejores resultados, siga las indicaciones de los cuadros de cocción que se proporcionan en las páginas 160 -161.

3. Para empezar a cocinar, pulsar la tecla de **START/+30**.



Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **START/+30**.

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción. Si es necesario se puede prolongar el tiempo de cocción y variar el nivel de potencia.

NOTA: Si desea utilizar la función **START/+30** durante la operación de rápidas, los alimentos pueden hacerse demasiado.

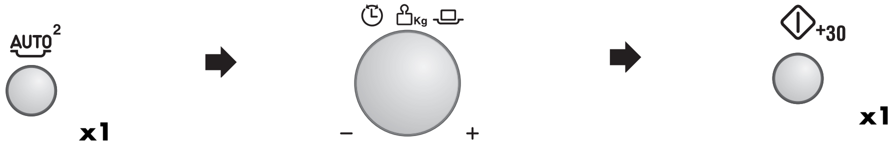
Downloaded from www.vandenborre.be

Ejemplo 1 para COCCIÓN AUTOMÁTICA:
Para cocinar Pescado gratinado con un peso de 1,5 kg (3 unidad)utilizando la Cocción automática 2 (A2-1).

1. Se selecciona el menú requerido pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2**.

2. Se introduce el cantidad girando el mando de **TEMPORIZADOR/ KG/PORCIÓN** en sentido horario.

3. Se pulsa la tecla de **START/+30**.



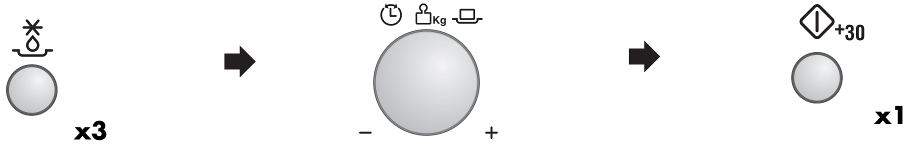
Comprobar el visualizador.

Ejemplo 1 para COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS:
Para cocinar 0,6 kg de gratinados congelados utilizando la función de Cocción de alimentos congelados (FC-3).

1. Se selecciona el menú requerido pulsando la tecla de **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS**.

2. Se introduce el peso girando el mando de **TEMPORIZADOR/ KG/PORCIÓN** en sentido horario.

3. Se pulsa la tecla de **START/+30**.



Comprobar el visualizador.

Downloaded from www.vandenborre.be

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA 1	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTO 1 x1	**A1-1 Cocción** Pollo y Verdura Cacerola	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Fuente para gratén y film de plástico para microondas	• Ver las recetas para "Pollo y Verdura Cacerola" en la página 158. * Peso total de ingredientes.
AUTO 1 x2	**A1-2 Cocción** Picadillo y Cebolla	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Plato Cacerola y tapa	• Ver las recetas para "Picadillo y Cebolla" en la página 158. * Peso total de ingredientes.

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA 2	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTO 2 x1	**A2-1 Cocción** Filetes de Pescado con Salsa	0,5 - 1,5 kg* (1-3g) Fuente para gratén y film de plástico para microondes	• Ver las recetas para "Filetes de Pescado con Salsa" en la página 158-159. * Peso total de ingredientes.
AUTO 2 x2	**A2-2 Cocción** Gratén	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Fuente para gratén	• Ver las recetas para "Gratén" en la página 159. * Peso total de ingredientes.

IMPORTANTE: Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 ºC, y los congelados a partir de -18 ºC.

TECLA	COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
x1	**FC-1 Cocción** Verduras congeladas	0,1 - 0,6 kg (100 g) Cacerola & film de plástico para microondas	• Añadir 1 cucharón de agua por cada 100 g. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional.) • Cubrir con film de plástico para microondas o una tapa. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. • Después de la cocción, dejar en reposo aprox. 2 minutos. **NOTA:** Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
x2	**FC-2 Cocción** Comidas congeladas preparadas	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Cacerola & film de plástico para microondas/tapa	• Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. • Cubrir con film de plástico para microondas o una tapa. • Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante. • Cuando suene la señal, remover y volver a tapar. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 2 minutos aprox.
x3	**FC-3 Cocción** Gratén congeladas	0,2 - 0,6 kg (100 g) Fuente para gratén y film de plástico para microondas o original recipiente y film de plástico para microondas.	• Saque el gratén congelado del paquete. Si el recipiente no es apto para hornos microondas, colóquelo en un fuente para gratén y cúbralo con con film de plástico para microondas. • Si el recipiente es apto para hornos microondas, saque la cubierta de papel original y cúbralo con film de plástico para microondas. • Después de cocinar dejar en reposo durante 5 minutos aprox.

IMPORTANTE: Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

CUADROS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA, COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS Y DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

TECLA	DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTO x1	**Ad-1** **Descongelación** Bistec y chuletas	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver nota en la página 158.)	• Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
AUTO x2	**Ad-2** **Descongelación** Carne picada	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plástico para envolver (Ver nota en la página 158.)	• Cubra la plato giratoria con plástico para envolver. • Coloque el bloque de carne picado en la plato giratoria. • Cuando se pare el horno y suene la señal acústica, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. • Después de descongelar, déjela en reposo durante 5-10 minutos hasta la descongelación completa.
AUTO x3	**Ad-3** **Descongelación** Pollo	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ver nota en la página 158.)	• Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. • Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal. • Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado. • Finalmente limpie el pollo bajo agua corriente.
AUTO x4	**Ad-4** **Descongelación** Pastel	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plato	• Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo en un plato en el centro de la plato giratoria. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 10-30 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
AUTO x5	**Ad-5** **Descongelación** Pan	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato (Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas.)	• Distribuya el pan sulla plato en el centro de la plato giratoria. • Cuando suene la señal acústica, reordene, y saque las rebanadas descongeladas. • Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

IMPORTANTE: Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

CUADROS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA, COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS Y DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

IMPORTANTE: Descongelación rápidas

1 Bistecs y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2 La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
3 Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
4 El pollo debe cocinarse inmediatamente después de la descongelación.
5 Las tartas recubiertas de nata son muy sensibles a la energía del microondas. Para obtener los mejores resultados, si la nata comienza a ablandarse rápidamente, retire la tarta del horno de inmediato y deje reposar durante 10-30 minutos a temperatura ambiente.

RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA

POLLO Y VERDURA CACEROLA (A1-1)
Pavo Picante con Arroz

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
60 g	120 g	180 g	Arroz de grano largo (sancochar)
1	1	1	bolsita de hilitos de azafrán
25 g	50 g	75 g	Cebolla (en rodajas)
50 g	100 g	150 g	Pimiento morrón (en tiras)
50 g	100 g	150 g	puerro pequeño (en tiras)
150 g	300 g	450 g	Pechuga de Pollo (en dados)
			Pimienta, Pimentón
10 g	20 g	30 g	Mantiquilla o Margarina
150 ml	300 ml	450 ml	Caldo de carne

1. Mezclar el arroz con los hilitos de azafrán y poner la mezcla en la fuente untada.
2. Mezclar las rodajas de cebolla, las tiras de puerro y pimiento y los dados de pechuga de pavo y condimentar. Poner esta mezcla encima del arroz.
3. Encima de todo esto se distibuyen los copos de mantequilla.
4. Verter el caldo de carne sobre todo, tapar y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1 (A1-1)**, "Pollo y verdura cacerola".
5. Después de la cocción, dejar durante 5-10 minutos.

PICADILLO Y CEBOLLA (A1-2)

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	Picadillo (1/2 mitad de cardo, 1/2 mitad de vaca)
50 g	100 g	150 g	Cebolla (bien picado)
1/2	1	1 1/2	Huevo
15 g	30 g	45 g	de Pan rallado
			Sal y Pimienta
115 ml	230 ml	345 ml	Caldo de carne
20 g	40 g	60 g	de Puré de tomate
65 g	125 g	190 g	Patatas (bien picado)
65 g	125 g	190 g	Zanahorias (bien picado)
1/2 CuSop	1 CuSop	1 1/2 CuSop	de Perejil (picado)

1. Mezclar la carne picada con le cebolla picado, al huevo y el pan rallado para obtener.
2. Mezclar el caldo de carne con el puré de tomates.
3. Añadir de patatas y zanahorias con el líquido a la carne picado, mezclar.
4. Tapar y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1 (A1-2)**, "Picadillo y Cebolla".
5. Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo.
6. Volver a remover el plato y dejar reposar durante unos 5 minutos. Servirlo con guarnición de perejil.

FILETES DE PESCADO CON SALSA (A2-1)
Filete de pescado con salsa curry

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	Filete de Pescado
			Sal
50 g	100 g	150 g	Banana (en rodajas)
200 g	400 g	600 g	Salsa curry (confeccionado)

1. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
2. Esparcir banana y la salsa confeccionada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con de plástico para microondas y cocer **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2 (A2-1)**, "Filete de Pescado con salsa".
4. Después de la cocción, dejar durante 2 minutos.

Downloaded from www.vandenborre.be

FILETES DE PESCADO CON SALSA (A2-1)
Filete de pescado con salsa picante

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	Tomates en conserva (escurrir)
50 g	100 g	150 g	Maiz
5 g	10 g	15 g	de Salsa picante
15 g	30 g	45 g	Cebolla (bien picado)
1 Cdta.	1-2 Cdta.	2-3 Cdta.	Vinagre de vino tinto
			Mostaza, Tomillo,
			Pimienta de Cayena
250 g	500 g	750 g	Filete de Pescado, Sal

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
3. Esparcir la salsa preparada sobre el filete de pescado.
4. Cubrir con de plástico para microondas y cocer **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2 (A2-1)**, “Filete de Pescado con salsa”.
5. Después de la cocción, dejar durante 2 minutos.

GRATÉN (A2-2)
Gratén de espinaca

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina (para engrasar la fuente)
150 g	300 g	450 g	Espinaca (descongelar y escurrir)
15 g	30 g	45 g	Cebolla (bien picadas)
			Sal, Pimienta, Nuez moscada
150 g	300 g	450 g	Patatas (en rodajas)
35 g	75 g	110 g	de Jamón cocido (en dados)
50 g	100 g	150 g	Crème fraîche (Nata)
1	2	3	Huevo
40 g	75 g	115 g	de Queso (rallado)
			Pimentón para espolvorear

1. Mezclar conjuntamente las espinacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engraser el plato. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espinica. La capa superior debería ser de espinica.
3. Mezclar los huevo con la nata, condimentar la mezcla y verter sobre la verdura.
4. Cubrir el gratinado con el queso rallado, espolvorear con pimentón y cocinar en **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2 (A2-2)**, “Gratén”.
5. Después de la cocción, dejar durante 5-10 minutos.

GRATÉN (A2-2)
Gratén de patatas y calabacín

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina (para engrasar la fuente)
200 g	400 g	600 g	Patatas cocido (en rodajas)
115 g	230 g	345 g	Calabacín (en rodajas fínas)
75 g	150 g	225 g	Crème fraîche (Nata)
1	2	3	Huevo
1/2	1	2	Diente de ajo (picado)
			Sal y Pimienta
40 g	80 g	120 g	Queso Gouda (rallado)
10 g	20 g	30 g	Pepitas de girasol
			Pimentón para espolvorear

1. Engrasar el plato y colocar capas alternas de rodajas de patatas y calabacín en el plato.
2. Mezclar los huevos con nata, condimentar con sal, pimienta, ajo y verter encima las verduras.
3. Esparcirlo el queso Gouda sobre el gratén.
4. Cubrir el gratinado con el queso rallado, espolvorear con pimentón y cocinar en **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2 (A2-2)**, “Gratén”.
5. Después de la cocción, dejar durante 5-10 minutos.

Dow d from w.vandenborre.be

TABLAS DE COCCIÓN

ABREVIATURAS EMPLEADAS

CuSop = Cucharada sopera	Ctda. = Cucharadita Tz = Taza	kg = Kilogramo g = Gramo	l = Litro ml = Mililitro	cm = Centímetro min. = Minutos

TABLA: CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

Bebida/alimento	Cantidad -g/ml-	Potencia -ajuste-	Tiempo -minutos-	Procedimiento
Café, 1 taza	150	900 W	ca. 1	sin tapar
Leche, 1 taza	150	900 W	ca. 1	sin tapar
Agua, 1 taza	150	900 W	ca. 2	sin tapar
6 tazas	900	900 W	8-10	sin tapar
1 tazón	1000	900 W	9-11	sin tapar
Platos	400	900 W	3-5	salpicar la salsa con poca agua, tapar, remover en intervalos
Consomé / Sopa	200	900 W	$1-1\frac{1}{2}$	tapar, remover después de calentar
Verduras	200	900 W	2-3	agregar un poco de agua, dado el caso, tapar, remover
	500	900 W	3-5	después de transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Carne, 1 tajada*	200	900 W	3-4	añadir con un poco de salsa, tapar
Filete de pescado*	200	900 W	3-5	tapar
Tarta, 1 porción	150	450 W	$\frac{1}{2}-1$	poner en una rejilla para pasteles
Comida para bebés, 1 tarro	190	450 W	$\frac{1}{2}-1$	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	900 W	$\frac{1}{2}$	tapar
Derretir chocolate	100	450 W	3-4	remover en ciertos intervalos

*temperatura de frigorífico

TABLA: DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -minutos-	Adición de agua-	Procedimiento	Tiempo de reposo -minutos-
Filete de pescado	300	900 W	9-11	-	tapar	1-2
Comida preparada	400	900 W	8-10	-	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Brécol	300	900 W	6-8	3-5	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Guisantes	300	900 W	6-8	3-5	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Verduras mixtas	500	900 W	9-11	3-5	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2

TABLA: DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -minutos-	Procedimiento	Tiempo de reposo -minutos-
Asado (p.ej. de cerdo,	1500	90 W	55-60	colocar en un plato boca abajo,	30-90
vaca, cordero, ternera)	1000	90 W	38-42	vuelque después de la mitad del tiempo de	30-90
	500	90 W	20-25	descongelación	30-90
Puchero húngaro	500	270 W	8-9	separar y remover después de la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Salchichas, 8	600	270 W	6-8	poner una al lado de la otra, darle vuelta después de	5-10
4	300	270 W	3-5	transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Pata de pollo	200	270 W	3-4	darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Filete de pescado	400	270 W	5-7	vuelque después de la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Panecillos, 2	80	270 W	$1-1\frac{1}{2}$	sólo descongelar parcialmente	-
Pastel, 1 porción	150	270 W	1-3	poner en una rejilla de pasteles	5
Frutas, como fresas	250	270 W	3-5	distribuir uniformemente y darles vuelta después de	5
frambuesas, crezas, ciruelas		270 W		transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	

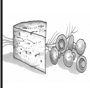
Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

Dow... d from www... nbore.be

TABLA: COCCIÓN DE CARNE, PESCADO, AVES Y VERDURA

Pescado, aves y verdura	Cantidad -g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -min-	Procedimiento	Tiempo de reposo - min-
Asados	500	630 W	17-22	condimiento a gusto, poner en un	10
(cerdo,	1000	630 W	34-38	recipiente llano, darle vuelta transcurrida la	10
ternera, cordero)	1500	630 W	53-58	mitad del tiempo de cocción	10
Rosbif (medio)	1000	630 W	20-24	condimentar a gusto, poner en un recipiente llano,	10
	1500	630 W	27-31	darle vuelta transcurrida la mitad del tiemp de cocción	10
Filete de pescado	200	900 W	4-6	sazonar al gusto, colocar en una fuente, cubrir	3
Pollo	1200	630 W	29-32	sazonar al gusto, colocar en una fuente poco profunda, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	3
Pata de pollo	200	900 W	3-6	sazonar al gusto, colocar en una fuente	3
Brécol	500	900 W	6-8	dividir en cabezuelas, añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Guisantes	500	900 W	6-8	añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	900 W	6-8	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Patatas cocidas	500	900 W	7-9	cortar en trozos grandes de tamaño similar, añadir un poco de sal, agregar 150 ml de agua, tapar; remover de vez en cuando durante la cocción	-

RECETAS



Todas las recetas contenidas en el presente recetas se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.

ADAPTACION DE RECETAS CONVENCIO NALES PARA EL MICROONDAS

Si Vd. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente:

Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente recetas.

Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos.

La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción.

La adición de materia grasa se puede reducir notablemente.

Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

LONCHAS DE TERNERA A LA ZURICH

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

600 g	de filete de ternera
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, bien picada
100 ml	de vino blanco
	espesante para salsas para aprox. 1/2 l de salsa
300 ml	de nata
1 CuSop	de perejil, picado

1. Cortar el filete en tiras del grueso de un dedo.
2. Untar uniformemente la fuente con la mantequilla. Poner la cebolla y la carne en la fuente, taparla y cocer. Remover una vez durante la cocción.
   6-9 min. ⊿ 900 W
3. Agregar el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover y seguir cociendo el plato con la tapa puesta. Remover ocasionalmente.
   3-5 min. ⊿ 900 W
4. Pruebe la comida, remueva de nuevo la mezcla y déjela reposar unos 5 minutos. Servir decorada con perejil.

Downloaded from www.vandenborre.be

LASAÑA AL HORNO

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente cuadrada llana con tapa
(unos 20 x 20 x 6 cm)

Ingredientes

300 g	de tomates de lata
50 g	de jamón crudo, en dados finos
50 g	cebolla, bien picada
1	diente de ajo, machacado
250 g	de carne picada de vaca
2 CuSop	de pulpa de tomate (30 g)
	sal & pimienta, orégano, tomillo, albahaca
150 ml	de nata (Crãme fraâche)
100 ml	de leche
50 g	de queso parmesano rallado
1 Cdta.	de hierbas mixtas picadas
1 Cdta.	de aceite de oliva
	nuez moscada
1 Cdta.	de aceite vegetal para untar la fuente
125 g	de láminas de lasaña verde
1 CuSop	de queso parmesano rallado

1. Cortar los tomates en rodajas y mezclarlos con el jamón, cebolla, ajo, carne picada y la pulpa de tomate, condimentar, tapar y rehogar.
   5-8 min. 900 W
2. Mezclar la nata y la leche con el queso parmesano, las hierbas y el aceite; condimentar esta mezcla.
3. Untar la fuente cuadrada y poner un tercio de la pasta en su fondo. Poner la mitad de la carne picada sobre la pasta y mojar con un poco de la salsa. Encima de la carne se coloca otra capa de pasta, seguida de mezcla de carne y de salsa, poniendo el resto de la pasta por encima como capa final.
   Cubrirlo todo con mucha salsa y el queso parmesano. Se adorna con copos de mantequilla; tapar y cocer.
   13-17 min. 630 W
   Terminada la cocción dejar reposar la lasaña de 5-10 minutos.

RISOTTO CON BACON

Utensilios: Recipiente con tapadera
(2 l. de capacidad)

Ingredientes

50 gr	de bacon picado
20 gr	de mantequilla o margarina
50 gr	de cebolla muy picada
200 gr	de arroz para rissotto (Arboris)
400 ml	de caldo de carne
70 gr	de queso Emmental
	un pellizco de azafrán
	sal y pimienta

1. Engrasar la fuente. Colocar las cebollas y el bacon en la fuente, tapar y cocinar.
   2-3 min. 900 W
2. Añadir el arroz y el caldo de carne y cocinar.
   1. **3-5 min. 900 W**
   2. **15-17 min. 270 W**
   Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.
3. Mezclar el queso y el azafrán con el arroz y sazonar al gusto.

JAMÓN RELLENO

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente llana ovalada con tapa
(longitud:unos 32 cm)

Ingredientes

150 g	de espinaca, sin tallos
150 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
50 g	de queso suizo rallado
	pimienta, pimentón
8	lonjas de jamón cocido (400 g)
125 ml	de agua
125 ml	de nata
20 g	de harina
20 g	mantequilla o margarina
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde

Sugerencia: También puede emplear la salsa bechamel disponible en el mercado.

1. Cortar la espinaca finamente y mezclarla con el requesón y el queso suizo, condimentar a gusto.
2. Colocar en cada lonja de jamón cocido una cucharada sopera de relleno y enrollar. Fijar los rollitos con pinchos de madera.
3. Preparar una salsa bechamel. Para ello poner el líquido en la fuente, tapar y calentar.
   3-4 min. 900 W
   Amasar la mantequilla con la harina, poner en el líquido y remover con el batidor de mano hasta obtener una mezcla homogénea. Tapar, darle un hervor y dejar espesar.
   1-2 min. 900 W
   Revolver y condimentar.
4. Verter la salsa en el molde untado, colocar los rollitos, tapar y cocer.
   12-14 min. 630 W
   Dejar reposar los rollitos de jamón durante 5 minutos, una vez terminada la cocción.

Downloaded from www.vandenborre.be

SOPA DE CEBOLLA

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2 l)
4 tazas soperas (volumen: 200 ml c/u)

Ingredientes

10 g	de mantequilla o margarina
100 g	cebollas, en rodajas
800ml	de caldo de carne
	sal, pimienta
2 rodajas	de pan
40 g	de queso rallado

1. Engrasar el recipiente, añadir la cebolla en rodajas, el caldo y sazonar. Tapar y cocinar.
   9-11 min. **900 W**
2. Tostar las rebanadas del pan, cortarlas en dados y distribuirlas en las tazas soperas. Verter la sopa sobre éstos y poner el queso por encima.
3. Colocar los recipientes en el plato giratorio y cocinar.
   1-3 min.

PAVO PICANTE CON ARROZ

2 porciones

Utensilios: Fuente ovalada con tapadera (aprox. 26 cm de largo)

Ingredientes

120 g	taza de arroz de grano largo, sancochado
1	bolsita de hilitos de azafrán
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, en rodajas
100 g	pimiento morrón, en tiras
100 g	puerro pequeño, en tiras
300 g	de pechuga de pavo, en dados
	Pimienta, pimentón
20 g	de mantequilla o margarina
300 ml	tazas de caldo de carne

1. Engrasar la fuente.
2. Mezclar el arroz con el azafrán y colocar esta mezcla en la fuente. Añadir la cebolla, el pimiento, el puerro y la pechuga de pavo y sazonar. Poner copos de mantequilla por encima.
   1. **4-6 min.** **900 W**
   2. **16-19 min.** **270 W**

   Terminada la cocción, dejar reposar el pavo picante durante 5 minutos.

FILETES DE LENGUADO

Utensilios: fuente llana y ovalada con tapa (longitud: unos 26 cm)

Ingredientes

400 g	de filetes de lenguado
1	limón entero
150 g	tomates
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde
1 CuSop	de aceite vegetal
1 CuSop	de perejil, picado
	sal y pimienta
4 CuSop	de vino blanco
20 g	de mantequilla o margarina

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de enguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Untar la fuente con la mantequilla, poner los filetes de lenguado y mojar ligeramente con el aceite vegetal.
4. Esparcir el perejil sobre el pescado, cubrir con las rodajas finas de tomate y condimentar. Las rodajas de limón se colocan encima de las de tomate y se mojan con el vino blanco.
5. Colocar copos de mantequilla sobre las rodajas del limón, tapar y cocer.
   11-13 min. **630 W**
   Terminada la cocción, los filetes de lenguado deben reposar unos 2 minutos.

Sugerencia: Para preparar este plato, también se puede usar eglefino, hipogloso, múgol, platija o bacalao.

TARTA DE CHOCOLATE

Utensilios: Molde redondo (21 cm de diám. y 10 cm de alto)

Ingredientes

175 gr	de mantequilla o margarina
175 gr	de azúcar
3	huevos
175 gr	de harina
1	cucharadita de levadura en polvo
2	cucharadas de cacao
50 ml	de leche

1. Engrasar la fuente.
2. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede una mezcla ligera y esponjosa. Batir los huevos y añadirlos poco a poco, agregar la mezcla de harina, levadura y cacao. Añadir la leche, mezclar bien y cocinar.
   8-10 min. **630 W**
3. Después de cocinar, dejar enfriar la tarta durante 10 min. en el molde.

Downloaded from www.vandenborre.be

PASTEL DE SÉMOLA CON SALSA DE FRAMBUESAS

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

500 ml	de leche
40 gr	de azúcar
15 gr	de almendra picada
50 gr	de sémola
1	yema de huevo
1	cucharada de agua
1	clara de huevo
250 gr	de frambuesas
50 ml	de agua
40 gr	de azúcar

1. Colocar la leche, el azúcar y las almendras en el recipiente, tapar y cocinar.
   3-5 min. ⊿ 900 W
2. Añadir la sémola, remover, cubrir y cocinar.
   10-12 min. ⊿ 270 W
3. Batir la yema de huevo junto con el agua en una taza, añadir a la mezcla caliente y remover. Batir la clara de huevo a punto de nieve y añadir a la mezcla. Verter la mezcla del pastel en ramequines o moldes pequeños.
4. Para hacer la salsa, lavar las frambuesas, secarlas dándole pequeños golpes con los dedos y colocarlas en un recipiente con el agua y el azúcar.
   Cubrir y calentar.
   2-3 min. ⊿ 900 W
5. Hacer un puré con las frambuesas y servir frío o caliente junto con el pastel de sémola.

PERAS AL CHOCOLATE

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente con tapa (volumen 1 l)

Ingredientes

4	peras (600 g)
60 g	de azúcar
10 g	bolsita de azúcar de vainilla
1 CuSop	de licor de peras (de 270 W en volumen)
150 ml	de agua
130 g	de chocolate amargo
100 g	de nata (Crãme fraâche)

Sugerencia: Se puede acompañar con helado de vainilla.

1. Pelar las peras enteras.
2. Poner el azúcar, el azúcar de vainilla, el licor y el agua en la fuente (más grande), mezclar removiendo, tapar y calentar.
   1-2 min. ⊿ 900 W
3. Colocar las peras en este líquido, tapar y cocer.
   5-8 min. ⊿ 900 W
   Sacar las peras del líquido y dejarlas enfriar en un lugar frío.
4. Echar 50 ml de este líquido de las peras en la fuente menor. Agregar el chocolate cortado en trozos pequeños y la nata. Tapar y calentar.
   2-3 min. ⊿ 900 W
5. Remover bien la salsa y verterla sobre las peras, servir.

TARTA DE QUESO

12 porciones

Utensilios: molde redondo
(unos 26 cm de diámetro)

Ingredientes

300 g	de harina
1 CuSop	de cacao
10 g	de levadura en polvo
150 g	de azúcar
1	huevo
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde
150 g	de mantequilla o margarina
100 g	de azúcar
10 g	bolsita de azúcar de vainilla
3	huevos
400 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
40 g	bolsita de polvo para flan, sabor de vainilla

1. Mezclar la harina con el cacao y la levadura en polvo, agregar el azúcar, el huevo y la mantequilla; amasar todo bien usando los accesorios amasadores de la batidora de mano.
2. Untar el molde y llenarlo con aprox. 2/3 de la masa que se aplica bien sobre el fondo. Subir un borde de 2 cm de altura y prehornear dicha masa.
   6-8 min. ⊿ 630 W
3. Para el relleno: Batir la mantequilla con el batidor de mano, agregar el azúcar y gradualmente añadir los huevos. Al final mezclar removiendo el requesón y el polvo para flan.
4. Distribuir el requesón preparado sobre la base prehorneada seguido del resto de la masa y hornear.
   15-19 min. ⊿ 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

PRECAUCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y QUITE CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de mandos

Abra la puerta antes de limpiar para que se desactive el panel de mandos. Hay que tener cuidado al limpiar el panel de mandos. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, y páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zanas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

NOTA: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

Downloaded from www.vandenborre.be

¿QUÉ HACER SI...

SÍNTOMA	REMEDIOS POSIBLES DE LOS SÍNTOMAS
... el aparato microondas no funciona correctamente?	Cerciórese de que - funcionen los fusibles de la caja de fusibles, - no haya habido algún corte de energía. - Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista cualificado.
... el modo microondas no funciona?	Cerciórese de que - la puerta esté bien cerrada, - el cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios, - se haya pulsado el botón START/+30.
... el plato giratorio no gira?	Cerciórese de que - el soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor, - el recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio, - los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire. - no haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
... el microondas no se apaga?	- Aísle el aparato de la caja de fusibles. - Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de ZANUSSI.
... la iluminación interior no funciona?	- Llame a un agente autorizado de servicio de ZANUSSI La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de ZANUSSI.
... los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	- Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o - si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o - aumente el nivel de potencia.

NOTA: Si cocina los alimentos durante más tiempo del normal a solo 900 W, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia de microondas se reducirá a 630W.) Tras una pausa de 75 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia (900 W).

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
Microondas 900 W	40 minutes	Microondas 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Estimado Usuario :
Queremos felicitarle por su compra y agradecerle la confianza depositada en nuestra Compañía.

Su electrodoméstico dispone de una garantía de 24 **meses para piezas, mano de obra y desplazamiento.**

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO:**
a) Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o
b) Regístrese por teléfono, llamando al
   ☎ **902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía**

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial
☎ **902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL**

... Contrate el Plan de Ampliación de Garantia
El Plan de Ampliación de Garantía prolonga hasta 5 años la protección y ventajas que le ofrece el Grupo Electrolux nos seusen su producto. **VD. NO TENDRÁ QUE PAGAR LA FACTURA** en caso de avería, ni preocuparse por reclamaciones. Domestic & General protegerá sus intereses.

¿Qué beneficios le ofrece?
Tranquilidad garantizada y seguridad total durante el período de cobertura.
Cobertura completa: mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.
Sin límite en el número de reparaciones.
Atención especializada por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.
Posibilidad de renovación una vez terminado el período de cobertura.

Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?
Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

79 e	Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA**.
49 e	Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA.**

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2005. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.

ENVIAR ▶ DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUCTO

MODELO

NÚMERO DE SERIE

TIPO DE APARATO

FECHA DE COMPRA

PRECIO DE COMPRA

Nombre y Apellidos:

Dirección:

Código Postal: Población:

Provincia: Teléfono: Móvil:

El presente Certificado de Garantía se compone de dos partes, separadas por la línea punteada. Tras haberlo cumplimentado, el usuario deberá ENVIAR Esta parte al Centro de Recepción de Garantías para su registro DENTRO DE LOS 30 DÍAS SIGUIENTES A LA FECHA DE COMPRA. Si lo prefiere, también puede registrar por teléfono llamando al 902 11 76 93.

El Garantizado queda enterado que los datos que se recogen son necesarios para registrar su Garantía. La confidencialidad de esta información está protegida por la Ley. En caso de no estar de acuerdo en que estos datos sean cedidos a otras empresas para el envió de ofertas promocionales u otras, deberá señalarlo marcando con una cruz el espacio reservado para ello. ☐

Solicitud del Plan de Ampliación de Garantía

Sí, deseo contratar el Plan de Ampliación:

Rellene esta solicitud y envíela a la dirección siguiente (sin sello): Respuesta Comercial - F.D. Autorización n°14.773 - B.O. de Correos N°31 de 27/03/96
Zanussi Service - Recepción de Garantías - Apartado n°4 FD - 28800 Alcalá de Henares - Madrid ESPAÑA, o bien

Llampe directamente a nuestra Línea de Atención al Cliente al teléfono **902 11 76 93.**

Tipo de Aparato:

Formas de pago:

☐ Cheque: Deberá enviar, junto con esta solicitud, un cheque nominativo a favor de Domestic & General al Apartado de Correos 36.355, 28080 Madrid

☐ Tarjeta de Crédito ☐ Visa ☐ Mastercard Nº Tarjeta: Caducidad:

☐ Domiciliación Bancaria: Banco/ Caja: Titular:

N° de cuenta: Entidad Oficina D.C. Número de Cuenta

Fecha: . . . .

Firma: . . . .

DECLARACIÓN: Por la presente, solicito de DOMESTIC & GENERAL un Plan de Seguros, de acuerdo con los términos y condiciones de la Póliza. Declaro que el aparato está en buenas condiciones de funcionamiento y es utilizado únicamente para uso doméstico.

Downloade ... orre be

Downloaded from www.vandenborre.be

Condiciones de Garantía:

ZANUSSI HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. garantiza al usuario del aparato cuyos datos de identificación figuran en el presente documento, durante el plazo de dos (2) años desde la fecha de su entrega, la reparación totalmente gratuita de las averías que experimente el aparato, incluyendo la presente garantía tanto el coste de las piezas de recambio como el de la mano de obra y, en su caso, el del desplazamiento del personal técnico del Servicio Oficial de la Marca al domicilio del usuario.

En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser trasportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.

Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o ticket de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento. La garantía quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.).
- Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas, nivelación inadecuada del aparato).
- Intervención de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.
- Manipulación de los datos que figuren en factura, ticket de compra o albarán de entrega del aparato o en este documento.
- Uso no acorde con las instrucciones del fabricante.

Esta garantía no cubre las operaciones de mantenimiento periódico del producto (limpieza de filtros, condensadores, etc.).

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede la Ley respecto a la necesidad de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega. En ese supuesto, tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o a la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada.

ZANUSSI HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal
Méndez Alvaro, 20 - 28045 MADRID - CIF A08145872

Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

El Plan de Ampliación de Garantía es válido para electrodomésticos nuevos y es aplicable dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra.

La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

Un ejemplar del Certificado dando detalles completos de las exclusiones y condiciones puede ser obtenido bajo petición. El usuario deberá mantener copias de cualquier correspondencia relativa a esta propuesta. Una copia de la propuesta está disponible hasta tres meses después de su implementación. La contratación de un Plan de Ampliación de Garantía no limita su protección bajo la garantía del fabricante, ni afecta sus derechos.

El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestic & General Insurance. Sucursal en España, C/Orense, 16 2° E 28020 Madrid.

Downloaded from www.vandenborre.be

ESPECIFICACIONES

Voltaje de red de c.a.		: 230 V, 50 Hz, monofásico
Interruptor automático/ fusible de red de distribución		: 10 A como mínimo
Potencia de c.a. necesaria:	Microondas	: 1.3 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas		: 2450 MHz * (grupo 2, clase B)
Dimensiones del exterior		: 592 mm(W) x 460 mm(H) x 437 mm(D)
Dimensiones de la cavidad		: 342 mm(W) x 207 mm(H) x 368 mm(D) **
Capacidad del horno		: 26 litros **
Plato giratorio		: ø325 mm vidrio
Peso		: 20 kg aproximadamente
Luz del horno		: 25 W/240-250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

** La capacitad interna se calcula midiendo la longitud, la profondidad y la alturamaxima.
La capacitad efectiva de los recipientes de los alimentos deben ser menores.

Este horno cumple los requisitos de las Directivas 2004/108/EC y 2006/95/CE.

LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO COMO PARTE DEL DESARROLLO CONTINUO

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente.

Material de embalaje

Los hornos microondas Zanussi vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte. Solo se utiliza el embalaje imprescindible.
Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños.
Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:
«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje
«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)
«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje
Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.
Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.
Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información.

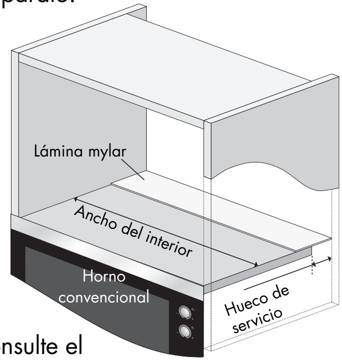
Desechar aparatos viejos

Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.
A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.

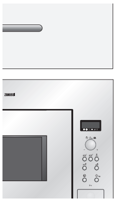
Dow d from www.vander e.be

INSTALACIÓN DEL APARATO

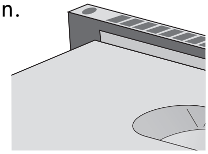
1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Si desea instalar el horno microondas sobre un horno convencional (posición A) utilice la lámina mylar que se proporciona.
   a. Corte la lámina mylar a la medida del ancho interno del aparato.
   b. Retire la cubierta protectora de la cinta y péguela en la parte trasera del estante de modo que cubra el hueco de servicio. (Consulte el diagrama.)



3. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
4. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).

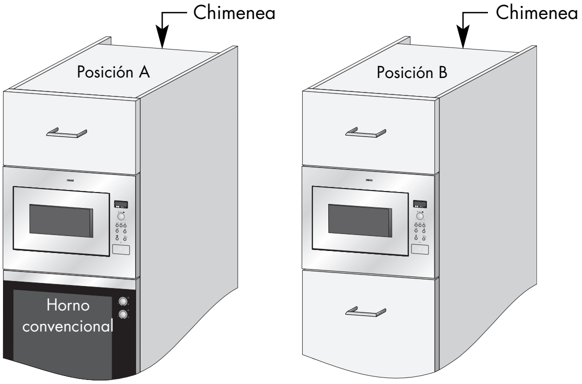


5. Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran. Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno (consulte el diagrama, elemento 9, en la página 143).



6. Es importante asegurarse de que este producto se instala siguiendo las instrucciones del presente manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación facilitadas por el fabricante del horno convencional.

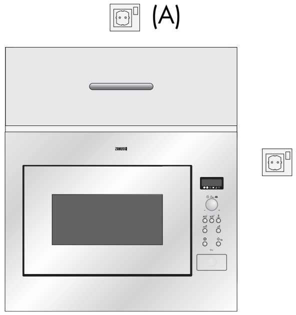
Si desea instalar el horno en las posiciones A o B:



Posición	Tamaño del habitáculo W D H	Chimenea (mínimo)	Espacio entre el armario y el techo
A	560x550x450	50	50
B	560x500x450	40	50

Medidas expresadas en (mm)

CONEXIÓN DEL APARATO A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



- **La salida de electricidad debe ser de fácil acceso para poder desenchufar el aparato sin dificultad en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.**
- **La toma de corriente no debe encontrarse detrás del armario.**
- La mejor posición es sobre el armario, consulte (A).

  Si no se conecta el cable de alimentación eléctrica a la posición (A) debe desengancharlo de la presilla de sujeción (consulte el diagrama, elemento 13, en la página 143) y pasarlo por debajo del horno.
- Conecte el aparato a una corriente alterna monofásica de 230 V/50 Hz mediante una toma de corriente conectada a tierra correctamente instalada.

  La toma debe disponer de un fusible de 10 A.
- **El cable de alimentación eléctrica solo puede ser sustituido por un electricista.**
- Antes de instalarlo, ate un pedazo de cuerda al cable de alimentación eléctrica para facilitar la conexión al punto (A) durante la instalación del aparato.
- Al introducir el aparato en el armario de paneles altos, NO comprima el cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja el enchufe ni el cable de alimentación eléctrica en agua o cualquier otro líquido.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

> ⚠ **ADVERTENCIA:**
> **DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA**
> **El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.**

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de ZANUSSI.

Dow… d from ww… orre.be

Downloaded from www.vandenborre.

İÇİNDEKİLER

Önemli güvenlik talimatları . . . . . . 174 - 176
Fırın ve aksesuarları 177
Kontrol paneli 178
Çalıştırmadan önce 179
Saati ayarlama 179
Mikrodalga pişirme önerisi . . . . . . 180 - 181
Mikrodalga fırında pişirilebilen yemekler 181
Mikrodalga fırının güç düzeyleri 182
Mikrodalga fırında pişirme 183
Diğer fonksiyonlar . . . . . . 184 - 185
Otomatik pişirme, donmuş gıdaları pişirme ve otomatik çözdürme işlemi . . . . . . 186 - 187
Otomatik pişirme, donmuş gıdaları pişirme ve otomatik çözdürme tabloları . . . . . . 188 - 191
Otomatik pişirme tarifleri . . . . . . 191 - 192
Pişirme tabloları . . . . . . 193 - 194
Yemek tarifleri . . . . . . 194 - 198
Bakım ve temizlik 199
Ne yapmalısınız... 200
Mikrodalga - garanti şartlari 201
Spesifikasyonlar 202
Önemli bilgiler 202
Kurulum . . . . . . 203 - 204

TÜRKÇE

Ürün ya da ürün ambalajı üzerindeki simgesi, bu ürünün bir evsel atık olarak değerlendirilemeyeceğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürüldüğü uygun toplama merkezlerine bırakılmalıdır. Bu ürünü doğru biçimde elden çıkardığınız takdirde, bu ürünün atık olarak uygunsuz kullanımından kaynaklanabilecek, çevre ve insan sağlığına yönelik olası olumsuz sonuçları önlemeye katkıda bulunmuş olacaksınız. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için, yerel belediyeniz, evsel atık imha merkezleri ya da ürünü satın aldığınız mağaza ile görüşebilirsiniz.

Downloaded from www.vandenborre.be

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI: DİKKATLE OKUYUN VE İLERDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN

Yangın tehlikesini önlemek için

Mikrodalga fırın gözetim altında çalıştırılmalıdır. Fırın çok yüksek güç düzeylerinde veya çok uzun pişirme sürelerinde çalıştırıldığında, içindeki yiyecekler bir yangına neden olabilecek şekilde aşırı derecede ısınabilir.

Fırının bağlı olduğu elektrik prizine kolayca ulaşılabilmelidir. Böylece, acil bir durumda fiş derhal prizden çekilerek elektrik bağlantısı kesilebilir.

Alternatif akım güç kaynağı 230 V, 50 Hz olmalı ve elektrik sisteminde en az 10 A'lık bir dağıtım hattı sigortası veya yine 10 A'lık bir dağıtım devre kesicisi bulunmalıdır.

Yalnızca bu cihaza hizmet veren ayrı bir devre kesicinin kullanılması önerilir.

Fırının dış kapaklarını saklamayın veya bunları kullanmayın.

Fırında ısıtılan yiyecekten duman çıkmaya başlarsa, FIRININ KAPAĞINI KESİNLİKLE AÇMAYIN. Fırını kapatıp, fişini prizden çıkartın ve yiyecekten çıkan dumanın kesilmesine kadar bekleyin. Fırındaki yiyecekten duman çıkarken fırın kapağının açılması, yangına neden olabilir.

Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanılabilir nitelikteki pişirme kaplarını ve mutfak eşyalarını kullanın. Bunun için bkz: Sayfa 181.

Yiyeceğinizi tek kullanımlık, plastik, kağıt veya başka bir tür yiyecek kabında pişiriyorsanız, fırını sürekli olarak gözetiminiz altında bulundurun.

Fırınınızı kullandıktan sonra, frekans yönlendirici kapağını, fırının içini, döner tablayı ve döner tabla desteğini temizleyin. Bu parçaların her zaman kuru ve her türlü yağ lekesinden arındırılmış olarak bulunması gerekir. Birikip katılaşmış yağlar aşırı derecede ısınıp duman çıkarmaya başar veya alev alabilir.

Kolayca alev alabilir nitelikteki malzemeleri fırının yakınında veya fırının havalandırma ağızlarının civarında bulundurmayın. Havalandırma ağızlarını kapatmayın.

Yiyeceklerde ve yiyecek ambalajlarının üzerinde bulunan tüm metal malzemeleri çıkartın. Metal yüzeylere elektrik atlaması yangına neden olabilir.

Mikrodalga fırınınızı kızartmalık sıvı yağı kızdırmak için kesinlikle kullanmayın. Yağın ısısı kontrol edilemeyebilir ve yağ alev alabilir.

Fırınınızda mısır patlatmak için yalnızca özel olarak mikro dalga fırınlarda kullanılmak üzere üretilmiş olan mısır patlatıcılarını kullanın.

Fırının içini yiyecek veya başka herhangi bir malzeme saklamak üzere kullanmayın.

Fırını çalıştırdıktan sonra, fırınınızın istediğiniz şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmek için fırın ayarlarını bir kez daha kontrol edin.

Bu kullanma kılavuzunda yer alan ilgili ipuçlarını ve kılavuzun yemek kitabı bölümünü dikkatle okuyun.

Yaralanma olasılığını önlemek için

UYARI:

Zarar gören veya bozulan fırını kesinlikle çalıştırmayın. Fırını kullanmadan önce, aşağıdakileri kontrol edin:

a) Fırın kapağı; fırın kapağının tam olarak kapandığından ve kapağın yamuk veya eğik olmadığından emin olun.

b) Kapak menteşeleri ve kapağın güvenlik mandalları; menteşelerin ve güvenlik mandallarının kırık veya gevşek olmadığından emin olun.

c) Kapak contaları ve conta yüzeyleri: bunların hasar görmüş olmadığından emin olun.

d) Fırının içi veya kapak; Fırının iç yüzeyinde veya kapakta herhangi bir yamulma, çökme olmadığından emin olun.

e) Güç kaynağı kablosunun ve fişin ve conta yüzeyleri: bunların hasar görmüş olmadığından emin olun.

Fırını hiçbir zaman kendiniz düzeltmeye, onarmaya veya değiştirmeye çalışmayın. Yetkili teknisyen dışındaki herhangi bir kişinin zararlı mikrodalga ışınlara karşı koruyucu işlev gören kapağın çıkarılması da dahil olmak üzere, fırına ilişkin herhangi bir servis veya onarım işlemi yapması tehlikelidir.

Fırını kapağı açıkken çalıştırmayın veya kapağın güvenlik mandallarını hiçbir şekilde değiştirmeyin.

Kapak contalarıyla conta yüzeyleri arasıda herhangi bir nesne bulunduğunda fırını çalıştırmayın.

Kapak contalarının ve çevresindeki parçaların üzerinde yağ, kir birikmemesine dikkat edin. Sayfa 199'daki "Bakım ve Temizlik" kurallarını uygulayın. Fırının sürekli temizliğinin sağlanmaması yüzey bozulmalarına yol açabilir; bu da cihazın ömrünü kısaltarak tehlikeli durumlara neden olabilir.

Vücutlarında kalbin atışını ayarlayan cihaz taşıyan kalp hastaları doktorlarına veya kullandıkları cihazın üreticisine danışarak mikrodalga fırına ilişkin olarak hangi önlemleri almaları gerektiğini öğrenmelidir.

Elektrik çarpması olasılığını önlemek için

Hiçbir koşulda fırının dış gövdesini çıkarmayın.

Fırın kapağının kilit açıklığına veya havalandırma deliklerine hiçbir zaman herhangi bir şey sokmayın. Bu açıklıklara yabancı bir maddenin girmesi durumunda fırını kapatın, fişini prizden çekin ve derhal yetkili bir ZANUSSI servis elemanını çağırın.

Downloaded from www.vandenborre.be

Güç kaynağı kablosunu suya veya herhangi bir diğer sıvıya sokmayın.
Güç kaynağı kablosunun, fırının arka üst tarafındaki sıcak hava menfez alanı gibi herhangi bir kızgın yüzeyle veya keskin bir kenarla temasını önleyin.
Fırın lambasını kendiniz değiştirmeye çalışmayın, lambanın ancak ZANUSSI yetkili servis elemanı tarafından değiştirilmesine izin verin. Fırın lambası bozulursa, lütfen satıcınıza veya yetkili ZANUSSI servisine danışın.
Bu mekanizmaya ilişkin güç kaynağı kablosu zarar görmüşse, hasarlı kablonun yine özel bir kabloyla değiştirilmesi gerekir.
Değiştirme işleminin yetkili ZANUSSI servis elemanı tarafından yapılması gerekir.

Patlama ve ani bir kaynama olasılığını önlemek için:

UYARI: Sıvı yiyeceklerle diğer yiyeceklerin, patlama ihtimali olduğundan kapalı kaplarda ısıtılmaması gerekir.

Ağzı kapalı kapları hiçbir zaman kullanmayın. Kullanmadan önce, kapların kapaklarını açıp çıkartın. Kapağı kapalı olan kaplar, fırın kapatılmış bile olsa, oluşan basınç nedeniyle patlayabilirler.
Sıvı yiyecekleri fırında ısıtırken, dikkatli olun. Kaynadığında rahatça buharlaşabilmesi için, sıvı yiyeceği geniş ağızlı bir kapta fırına verin.

Mikrodalga fırında ısıtılan içecekler, fırının içindeyken değil de, fırından çıkarıldıktan hemen sonra kaynama noktasına ulaşabilirler. Bu nedenle içecek kabını fırından çıkarırken dikkatli olun.

Sıvının aniden köpürüp taşmasını önlemek için:

1. Sıvıyı ısıtmadan veya yeniden ısıtmadan önce karıştırın.
2. Sıvıyı yeniden ısıtmadan önce kabın içine cam bir karıştırıcı veya kaşık koymanız önerilir.
3. Buharın hızlı ve yoğun bir şekilde çıkmasını önlemek için pişirme süresinin sonunda sıvıyı en az 20 saniye fırında bırakın.

Yumurtayı kabuğuyla birlikte mikrodalga fırına koymayın. Önceden katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmak için mikrodalga fırını kullanmayın. Yumurta, mikrodalga fırında ısıtma işlemi sona erdikten sonra da ısınmaya devam edeceğinden fırından çıkarıldıktan sonra patlayabilir. Yağda pişirilmiş olmayan veya sarısıyla beyazı karışmış olmayan yumurtaları mikrodalga fırında pişirin veya ısıtın. Fırına koymadan önce yumurtanın sarısıyla beyazını ayırın, yoksa yumurta patlayabilir. Önceden katı pişirilmiş yumurtayı mikrodalga fırında yeniden ısıtmak için yumurtayı soyup, dilimleyerek fırına koyun.

Patates, sosis veya meyve gibi yiyecekleri kabuklarını soymadan mikrodalga fırına koymayın, aksi taktirde patlayabilirler.

Yanma olasılığını önlemek için:

Elinizin yanmasını önlemek için fırından yiyecekleri çıkartırken, tutacak veya fırın eldiveni kullanın.
Fırından çıkardığınız kapları, mısır patlatıcılarını, fırın torbalarını vs. açarken çıkabilecek dumandan elinizin ve yüzünüzün yanmaması için, bunları her zaman elinizden ve yüzünüzden uzakta tutarak açın.

Her türlü yanık olasılığını önlemek için yemeği servis etmeden önce daima ısısına bakın ve yemeği karıştırın. Ayrıca, bebekler, çocuklar veya yaşlılar için hazırladığınız yemeklerin veya içeceklerin ısısına özel olarak dikkat edin.

Yemek kabının ısısı, her zaman içindeki yemeğin veya içeceğin ısısını yansıtmaz. Daima yemeğin veya içeceğin ısısını kontrol edin.
Fırının kapağını açtığınızda oluşabilecek duman ve ısıdan yanmamak için daima fırından biraz uzakta durun.
İçi doldurulup fırınlanan yiyeceklerin içlerinin de yenebilecek şekilde soğuması için, bunları fırından çıkardıktan sonra dilimleyin.

Fırının çocuklar tarafından hatalı kullanımını önlemek için

UYARI: Ancak çocuğun fırını güvenli biçimde kullanabilmesi için gereken tüm açıklamaları yaptıktan ve çocuğun bu açıklamaları ve hatalı kullanım sonucu oluşabilecek zararları anladığından emin olduktan sonra, çocuğunuzun, sizin denetiminiz olmadan fırını kullanmasına izin verin.

Bu cihaz fiziksel, duyumsal veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksi¤i olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından, güvenliklerinden sorumlu kişilerin gözetimi veya talimatı olmaksızın kullanılmamalıdır.
Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
Fırının dış kapaklarına dayanmayın veya bunları sallamayın. Fırınla oynamayın veya oyuncak olarak kullanmayın.
Aşağıda belirtilen işlemlere ilişkin tüm önemli güvenlik talimatları çocuklara iyice öğretilmelidir: Kapların tutulması, kapaklarının açılması, hazır yiyeceklerin ısıtılmasında bunların ambalajlarının açılması.

Diğer uyarılar

Fırını hiçbir şekilde, başka amaçlarla kullanmak üzere değiştirmeye çalışmayın.
Bu fırın, evde yemek hazırlamak üzere üretilmiştir ve yalnızca yemek hazırlamak üzere kullanılmalıdır. Bu fırın ticari amaçlı olarak veya laboratuarda kullanılamaz.

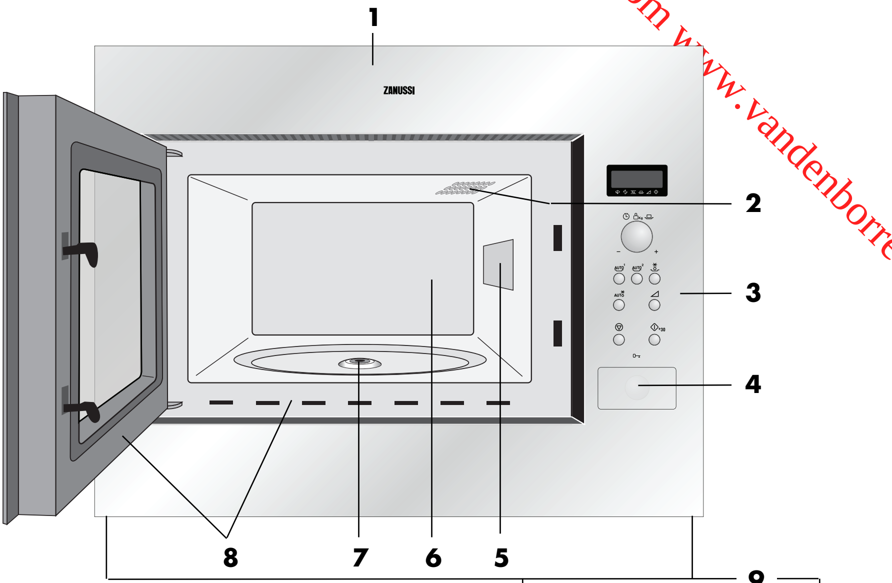
Downloaded from www.vandenborre.be

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

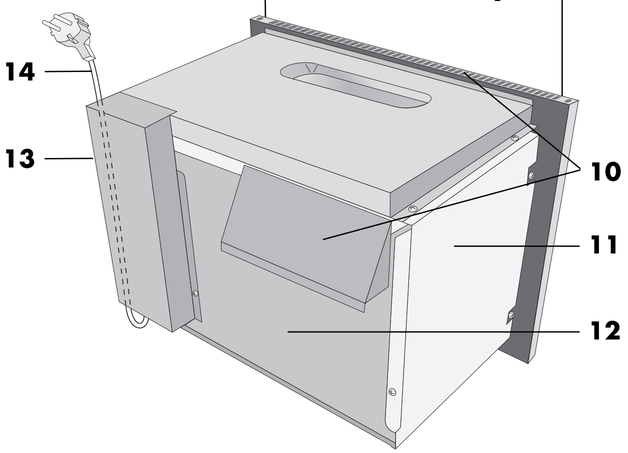
Fırınınızı sorunsuz biçimde kullanmak ve oluşabilecek herhangi bir zararı önlemek için.

Hiçbir zaman fırını boş olarak kullanmayın. Çocukların kendilerini yakmasını önlemek için kapaktan uzak tutun.
Yiyeceğinizin üzerini hafifçe kızartmak için veya hazır bir besini aynı amaçla fırına verdiğinizde fırının döner tablasıyla besinin bulunduğu mutfak gereci arasına ısıya dayanıklı, örneğin porselen bir tabak koyun. Böylece döner tabla ve tabla desteği aşırı ısıdan zarar görmez. Yemeklere ilişkin olarak belirtilen ön ısıtma sürelerini hiçbir zaman aşmayın.
Mikro dalgaları yansıtan ve elektrik atlamasına neden olan metal mutfak gereçlerini kesinlikle kullanmayın.
Konserve kutusunda bulunan bir yiyeceği kutusuyla beraber hiçbir zaman fırına vermeyin.
Yalnızca bu fırın için özel olarak tasarlanmış olan fırın tablasını ve tabla desteğini kullanın. Fırını, döner tablası olmadan kesinlikle kullanmayın.
Döner tablanın kırılmasını önlemek için:
(a) Döner tablayı suyla yıkamadan önce iyice soğumasını bekleyin.
(b) Soğuk bir döner tablanın üzerine sıcak mutfak gereci veya sıcak bir yiyecek koymayın.
(c) Soğuk bir döner tablanın üzerine yiyecek mutfak gereci veya yiyecek bir sıcak koymayın.
Fırın çalışırken, fırının üzerine hiçbir şey koymayın.
NOT:
Fırınınızın elektrik bağlantısını nasıl gerçekleştireceğinizden emin değilseniz, lütfen yetkili bir elektrikçiye danışın.
Üretici ve satıcı, elektrik bağlantısı prosedürünün hatalı olmasından dolayı ortaya çıkabilecek size veya fırına yönelik bir zararın sorumluluğunu üstlenmez.
Fırın duvarlarında veya kapı contalarının ve conta yüzeylerinin üzerinde bazen su buharı veya buhar kabarcıkları oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga fırının sızıntı yaptığını ya da bozulduğunu göstermez.

Dow d from www.vandenborre.



1. Ön cephe
2. Fırın lambası
3. Kontrol paneli
4. Kapak açma düğmesi
5. Frekans yönlendirici kapağı
6 Fırının içi
7. Conta deposu
8. Kapak contaları ve conta yüzeyleri
9. Sabitleme noktaları (4 nokta)
10. Havalandırma açıklıkları
11. Dış kabin
12. Arka kabin
13. Güç kaynağı kablosu destek klipsleri
14. Güç kaynağı kablosu



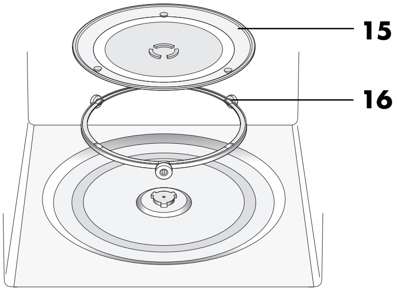
AKSESUARLAR:

Aşağıda belirtilen aksesuarların fırınla birlikte verildiğinden emin olmak için, lütfen kontrol edin.

(15) Döner tabla **(16)** Döner tabla desteği

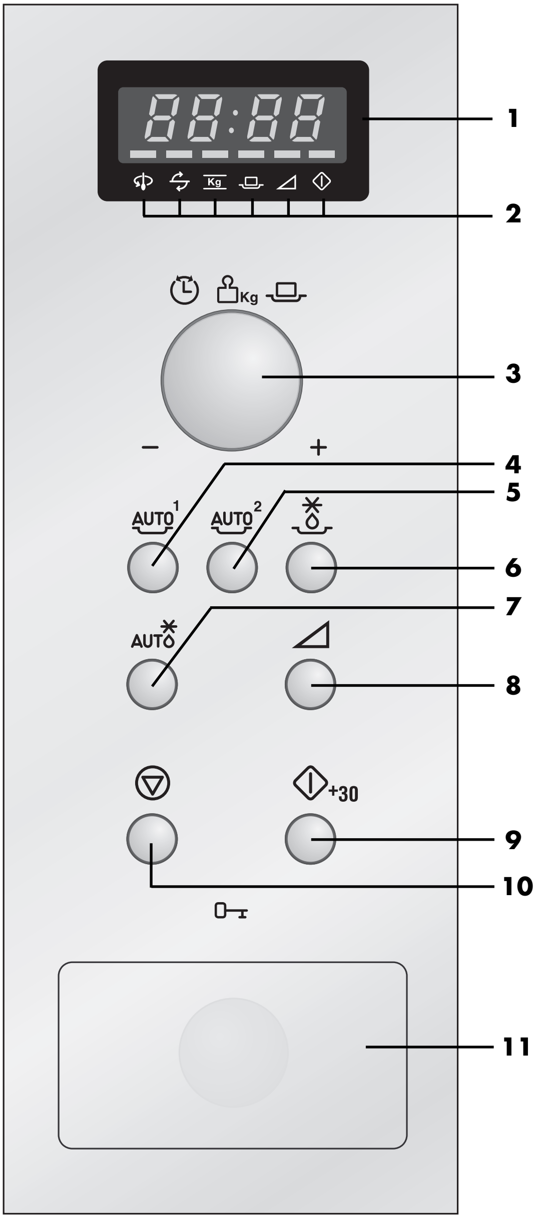
(17) 4 sabitleme vidası (görülmemekte)

- Döner tabla desteğini conta deposunun içindeki yuvaya yerleştirin.
- Daha sonra da döner tablayı desteğin üzerine yerleştirin.
- Döner tablanın hasar görmesini önlemek için, kapları döner tablanın kenarındaki hafif çıkıntıya çarpmayacak şekilde kaldırarak fırından çıkartın.



NOT: Aksesuar siparişi vermek istediğinizde, lütfen, satıcınıza veya yetkili ZANUSSI servisine mutlaka parça adını ve model adını bildirin.

KONTROL PANELİ



1 Dijital Gösterge

2 Sembol göstergeleri

Her sembolün üzerinde bulunan ilgili sembol göstergesi, fırına verdiğiniz talimata göre yanıp sönmeye başlar. Bir sembol göstergesi yanıp sönüyorsa, (aynı sembole sahip) ilgili düğmeye basın veya gereken işlemi yapın.

- Karıştır
- Ters çevir
- Ağırlık
- Porsiyon
- Mikrodalga güç düzeyi
- Şu anda pişiriyor

3 ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/GÜÇ düğmesi

4 OTOMATİK PİŞİRME 1 düğmesi

2 otomatik programdan birini seçmek için basın.

5 OTOMATİK PİŞİRME VE IZGARA 2 düğmesi

2 otomatik programdan birini seçmek için basın.

6 DONMUŞ GIDA PİŞİRME düğmesi

3 otomatik programdan birini seçmek için basın.

7 OTOMATİK BUZ ÇÖZME düğmesi

5 otomatik programdan birini seçmek için basın.

8 MİKRODALGA GÜÇ DÜZEYİ düğmesi

9 START/+30 düğmesi

10 STOP düğmesi

11 KAPAK AÇMA düğmesi

Downloaded from www.vandenborre.be

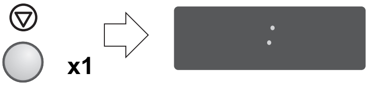
Downloaded from www.vandenborre.be

ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

Fırının fişini prize takın.

1. Fırın göstergesi yanıp sönmeye başlar:

2. **STOP** düğmesine basın, göstergede şunlar görüntülenir:



Saati ayarlamak için aşağıya bakın.

STOP düğmesini kullanma

STOP düğmesini aşağıdakileri gerçekleştirmek için kullanın:

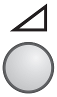
1. Fırını programlarken yaptığınız bir hatayı silmek için
2. Pişirme işlemi sırasında fırını geçici olarak durdurmak için
3. Pişirme işlemi sırasında programı iptal etmek için ise, **STOP** düğmesine iki kez basın.

TÜRKÇE

SAATİ AYARLAMA

İki ayrı ayarlama modu vardır: 12 saatlik ve 24 saatlik ayarlama.

1. 12 saatlik ayarlama yapmak için **MİKRODALGA GÜÇ DÜZEYİ** düğmesini 3 saniye boyunca basılı tutun. Göstergede 12 H sembolü görüntülenir.
2. 24 saatlik ayar yapmak için ise, Adım 1'den sonra, **MİKRODALGA GÜÇ DÜZEYİ** düğmesine tek bir kez basın. Böylece aşağıdaki örnekte gösterildiği gibi, göstergede 24 H sembolü görüntülenecektir.



x1 kez basıp 3 saniye boyunca basılı tutun

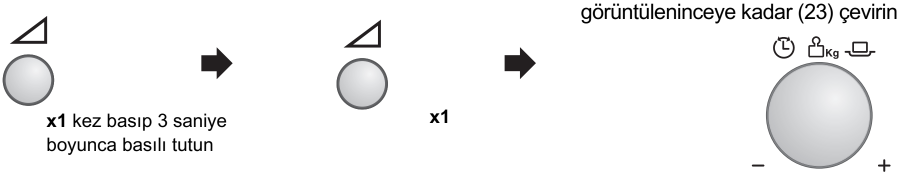
Saati ayarlamak için aşağıda verilen örneği takip edin.

Örnek: 24 saatlik ayar modunda, saati 23:35'e ayarlamak için.

1. Saat fonksiyonunu seçin. (12 saatlik ayar).

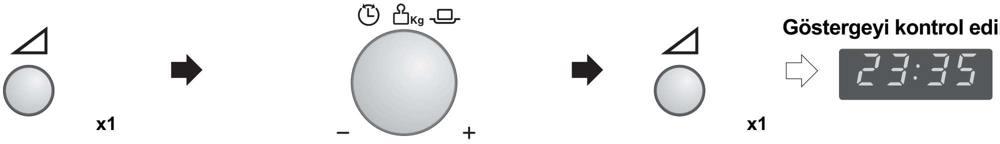
24 saatlik ayar fonksiyonunu seçin.

2. Saatleri ayarlayın. **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini, ayarlamak istediğiniz saat görüntüleninceye kadar (23) çevirin.



3. Saat ayarından dakika ayarına geçmek üzere **MİKRODALGA GÜÇ DÜZEYİ**'na basın.
4. Dakikaları ayarlayın. **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini, ayarlamak istediğiniz doğru dakika görüntüleninceye kadar (35) çevirin.
5. Saat ayarını başlatmak için **MİKRODALGA GÜÇ DÜZEYİ**'na basın.

Göstergeyi kontrol edin.



NOTLAR:

1. **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini saat yönünde veya tersine doğru çevirebilirsiniz.
2. Programlama sırasında bir hata yaparsanız **STOP** düğmesine basın.
3. Mikrodalga fırınınıza giden elektrik gücü kaynağının bağlantısı kesildikten sonra güç bağlantısı yeniden sağlandığında göstergede aralıklı olarak 88:88 sembolü görüntülenir.Pişirme işlemi sırasında bu durum meydana gelirse, programlar silinecektir. Günün tarihi de silinir.
4. Günün tarihini yeniden başlatmak isterseniz, yukarıdaki örneği yeniden izleyin.

Downloaded from www.vandenborre.be

MİKRODALGA PİŞİRME ÖNERİSİ

Mikrodalgalar, TV ve radyo sinyalleri için kullanılan dalgalara benzeyen enerji dalgalarıdır.
Elektrik enerjisi, bir dalga kılavuzuyla pişirme bölmesine yönlendirilen mikrodalga enerjiye dönüştürülür.
Dalga kılavuzu, yiyecek ve yağın içeri girmesini önlemek için dalga kılavuzu kapağıyla korunur.
Mikrodalgalar metallerden geçemez, bu yüzden pişirme bölmesi metalden yapılmıştır ve kapakta ince metal bir ağ vardır. Pişirme sırasında mikrodalgalar rasgele şekilde pişirme bölmesinin kenarlarından seker.
Mikrodalgalar, yiyeceği ısıtmak için cam ve plastik gibi bazı malzemelerden geçer. (Bkz: 'Uygun Pişirme Kabı' sayfa 181).
Mikrodalga fırında pişirirken / buz çözerken, mikrodalga enerjinin yiyeceğe nüfus etmesi için kabın içinden geçebilmesi gerekir.
Bu nedenle uygun kabın seçilmesi önemlidir.

Yuvarlak/oval tabaklar köşelerdeki yiyecek fazla pişeceğinden dikdörtgen/enine uzanan tabaklara tercih edilir. Sayfa 181'te listelenen birçok kap kullanılabilir.
Yiyeceğin içindeki su, şeker ve yağ titreşime neden olan mikrodalgayı emer. Bu olay, tıpkı ovuşturduğunuzda ellerinizin ısınmasında olduğu gibi, sürtünmeyle ısı oluşturur.
Yiyeceğin dış bölgesi mikrodalga enerjiyle ısıtılır, sonra bu ısı geleneksel pişirmede olduğu gibi iletim sayesinde merkeze ilerler. Eşit ısıtma sağlamak için yiyeceğin çevrilmesi, yeniden düzenlenmesi veya karıştırılması önemlidir.
Pişirme sona erdiğinde fırın otomatik olarak mikrodalga üretimini durdurur.
Isının eşit biçimde tüm yiyeceğe yayılmasını sağlamak için pişirme sonunda bekleme süresi gereklidir.
Mikrodalgalar, yiyecekleri geleneksel pişirmeden daha hızlı pişirir. Bu yüzden iyi sonuçlar almak için belirli tekniklerin uygulanması önemlidir. Aşağıdaki tekniklerden birçoğu geleneksel pişirmede kullanılanlarla benzerlik gösterir.

YİYECEK ÖZELLİKLERİ

Bileşim	Yüksek oranda yağ ve şeker içeren (örneğin, yılbaşı pudingi, dilim kek) yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir. Fazla ısıtma yangına yol açabileceğinden dikkatli olunmalıdır.
Yoğunluk	Yiyecek yoğunluğu gereken pişirme süresini etkiler. Kek ya da ekmek gibi gevşek gözenekli yiyecekler, rosto ve güveç gibi yoğun yiyeceklerden daha çabuk pişer.
Miktar	Fırına konulan yiyecek miktarı artırıldığında pişirme süresinin artırılması gerekir. Örn. Dört patatesin pişirilmesi iki patatesten daha uzun sürer.
Boyut	Mikrodalgalar tüm kenarlardan merkeze doğru nüfuz edebildiğinden küçük yiyecekler ve parçalar büyüklerden daha hızlı pişer. Eşit pişirme için tüm parçaları aynı boyutta hazırlayın.
Şekil	Tavuk göğsü veya baget gibi düzensiz şekle sahip yiyeceklerin kalın bölümlerinde pişirme daha uzun sürer. Mikrodalga pişirmede yuvarlak şekiller köşeli şekillere göre daha eşit biçimde pişer.
Sıcaklık	Yiyeceğin iç sıcaklığı gerek duyulan pişirme süresini etkiler. Dondurulmuş yiyeceklerin pişmesi oda sıcaklığındaki yiyeceklerden daha uzun sürer. Isıyı ya da buharı serbest bırakmak için reçelli çörek gibi içinde malzeme olan yiyecekleri bölün.

PİŞİRME TEKNİKLERİ

Düzenleme	Yiyeceğin en kalın kısmını tabağın dış tarafına yerleştirin. Örneğin, tavuk bagetler.
Kapatma	Delikli mikrodalga jelatin kağıdı ya da uygun bir kapak kullanın.
Delme	Kabuk, zar ya da ince bir tabakaya sahip yiyeceklerin pişirilmeden ya da yeniden ısıtılmadan önce birkaç noktadan delinmesi gerekir çünkü buhar birikir ve bu yiyeceğin parçalanmasına yol açabilir. Örneğin, patates, balık, tavuk, sosis. **ÖNEMLİ:** Yumurtalar, pişirme bittikten sonra bile patlayabileceğinden mikrodalga güç kullanılarak ısıtılmamalıdır. Örneğin, haşlama, kızartma, kaynatma.
Karıştırma, çevirme ve düzenleme	Eşit pişirme için yiyeceklerin pişirme sırasında karıştırılması, döndürülmesi ve yeniden düzenlenmesi önemlidir. Yiyeceği daima merkezden dışa doğru karıştırın yeniden düzenleyin.
Bekleme	Isının eşit biçimde tüm yiyeceğe yayılmasını sağlamak için pişirme sonunda bekleme süresi gereklidir.
Koruma	Buzunu çözmekte olduğunuz yiyeceğin bazı alanları ısınabilir. Isınan alanlar, mikrodalgaları yansıtan küçük alüminyum folyo parçalarıyla kapatılabilir. Örneğin, tavuğun bacak ya da kanatları.

Downloaded from www.vandenborre.be

PİŞİRME SÜRESİNİ BELİRLEMEK İÇİN BESİN TERMOMETRESİ KULLANMA

İlk pişirme, her çeşit içecek ve her çeşit yiyecek maddeleri belli iç ısıya sahip olduğunda durdurulabilir ve yiyecek pişecektir. Yiyeceğin ve içeceğin iç ısısı besin termometresi yoluyla belirlenebilir. En önemli ısılar ısı tablosunda belirtilmiştir.

İçecek / Besin		Piştiğinde iç ısısı	10 – 15 dakikalık bir bekleme süresinden sonraki iç ısısı
İçecekleri ısıtma (Kahve, su, çay gibi.)		65-75 ºC	
Süt ısıtma		60-65 ºC	
Çorba ısıtma		75-80 ºC	
Yahni ısıtma		75-80 ºC	
Kümes hayvanları		80-85 ºC	85-90 ºC
Kuzu	Pembe	70 ºC	70-75 ºC
	İyi pişmiş	75-80 ºC	80-85 ºC
Biftek	Az pişmiş	50-55 ºC	55-60 ºC
	Orta derecede pişmiş	60-65 ºC	65-70 ºC
	İyi pişmiş	75-80 ºC	80-85 ºC
Domuz, dana		80-85 ºC	80-85 ºC

MİKRODALGA FIRINDA PİŞİRİLEBİLEN YEMEKLER

Pişirme kapları	Mikrodalga Güvenliği	Açıklama
Alüminyum folyo / Folyo kaplar	✔ / ✘	Yiyeceği aşırı ısınmaya karşı korumak için küçük alüminyum folyo parçalar kullanılabilir. Elektrik arkı meydana gelebileceğinden, folyoyu fırın çeperlerinden 2 cm uzakta tutun. Alüminyum folyo kaplar üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe önerilmez, örneğin, Microfoil ®, yönergeleri dikkatli uygulayın.
Kızartma kapları	✔	Her zaman üreticilerin yönergelerine uyun. Verilen ısıtma sürelerini aşmayın. Bu kaplar çok sıcak olabileceğinden dikkatli olun.
Porselen ve Seramik	✔ / ✘	Metal dekorasyonu olanlar hariç porselen, seramik, çini ve ince porselen kaplar genellikle uygundur.
Cam eşya, örneğin, Pyrex ®	✔	İnce cam eşyalar kullanılıyorsa, ani ısı camı kırabileceği ya da çatlatabileceği için dikkatli olunmalıdır.
Metal	✘	Mikrodalga güç kullanırken yangına yol açabilen elektrik arkı yaptığı için metal pişirme kaplarının kullanılması önerilmez.
Plastik/Polistiren örn. hızlı yiyecek kapları	✔	Bazı kapların yüksek sıcaklıklarda eğildiği, eridiği ya da rengi değiştiğinden dikkatli olunması gerekir.
Jelatin kağıdı	✔	Yiyeceğe temas etmemeli ve buharın çıkmasını sağlamak için delinmelidir.
Buzdolabı poşeti / Fırın torbası	✔	Buharın çıkmasını sağlamak için delinmelidir. Poşetlerin mikrodalgada kullanmak için uygun olduğundan emin olun. Bağlamak için plastik ya da metal malzeme kullanmayın çünkü bunlar eriyebilir ya da metalin ark yapmasından dolayı alev alabilir.
Kağıt tabaklar kaplar ve kağıt havlu	✔	Yalnızca ılık tutmak ya da nemi almak amacıyla kullanın. Fazla ısıtma yangına yol açabileceğinden dikkatli olunmalıdır.
Hasır ve tahta kaplar	✔	Bu malzemeleri kullanırken aşırı ısınmanın yangına yol açabilmesinden dolayı daima fırına dikkat edin.
Geri dönüştürülmüş kağıt ve gazete	✘	'Elektrik arkına' ve yangına yol açabilecek metal parçalar içerebilir.

MİKRODALGA FIRININ GÜÇ DÜZEYLERİ

Downloaded from www.vandenborre.be

Fırınınızda 5 güç düzeyi vardır. Pişirmeye ilişkin güç düzeyini seçmek için, yemek tarifleri bölümündeki önerilere bakın. Genellikle aşağıda belirtilen öneriler uygulanır:

900 W Hızlı pişirme veya çorba, tencere yemekleri, konserveler, sıcak içecekler, sebzeler ve balık vs. gibi yemeklerin yeniden ısıtılması için kullanılır.

630 W Kızarmış büyük et parçaları, rulo köfte ve üzeri sosla kaplı yemekler gibi daha yoğun yiyeceklerin daha uzun süre pişirilmesi ve peynir sosu ve bisküvi pastası gibi hassas yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır. Bu azaltılmış ayarda, sos kaynayıp taşmayacak ve yemeğin hiçbir yeri yanmadan her tarafı dengeli bir biçimde pişecektir.

450 W Et yemekleri gibi, geleneksel olarak pişirildiğinde uzun bir pişme süresi gereken yoğun yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılır. Etinizin yumuşak olması için bu ayarı kullanmanızı öneririz.

270 W (Buz çözdürme ayarı) yiyeceğinizin buzunun en dengeli şekilde çözülmesi için bu ayarı seçin. Bu ayar, ayrıca pilav, makarna, meyveli börek (Knödel) ve yumurtalı krema pişirmek için idealdir.

90 W Kremalı pastalar ve hamur işlerinin buzunun çözülmesi için de kullanılır.

W = WATT

Mikrodalga fırının güç düzeyini ayarlamak için:

1. Pişirme süresini seçmek için **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini saat yönünde veya tersine doğru çevirebilirsiniz.
2. Ekranda istenilen güç seviyesi görüntüleninceye kadar **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine basın. (**MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine bir kere basıldıysa görüntülenir. İstediğiniz seviyeyi geçerseniz, seviyeye tekrar ulaşıncaya kadar **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine basmaya devam edin.)
3. **START/+30** düğmesine basın.

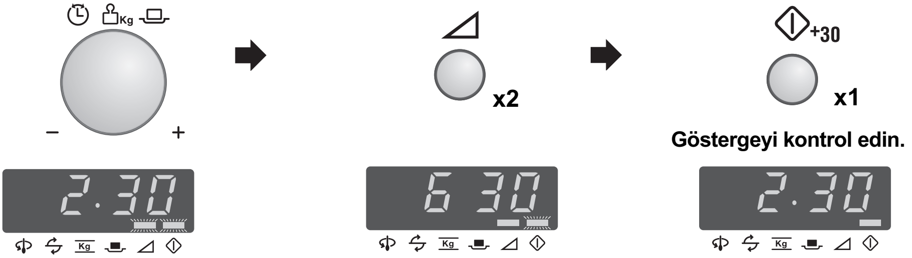
NOT: Güç düzeyi seçili olmadığında, otomatik olarak 900 W'lik güç düzeyi devreye girer.

Fırınınız 90 dakikaya kadar programlanabilir.
(90.00) Pişirme (buz çözdürme) süresinin giriş birimi, 10 saniye ile 5 dakika arasında değişebilir. Bu, tabloda gösterildiği gibi pişirmenin (buz çözdürmenin) toplam süresine bağlıdır.

Pişirme süresi	En az/En Çok Ağırlık
0-5 dakika	10 saniye
5-10 dakika	30 saniye
10-30 dakika	1 dakika
30-90 dakika	5 dakika

Örnek:
Çorbanızı 2 dakika ve 30 saniye boyunca 630 W'lik mikrodalgada ısıtmak istediğinizi varsayalım.

1. İstenen pişirme süresini, **ZAMANLAYICI/ AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini saat yönünde çevirerek girin.
2. İstenilen güç seviyesini **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine iki kere basarak seçin.
3. Pişirme işlemine başlamak için **START/+30** düğmesine basın.



NOT:
1. Pişirme işlemi sırasında fırının kapağı açılırsa, dijital göstergedeki pişirme süresi otomatik olarak durur. Kapak yeniden kapandığında ve **START/+30** düğmesine basıldığında pişirme süresi tekrardan işlemeye başlar.
2. Pişirme süresinde kullanılan gücü görmek istediğinizde, **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine basın. **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesini basılı tuttuğunuz sürece, ekranda güç düzeyi görüntülenir.
3. **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini saat yönünde veya tersine doğru çevirebilirsiniz. Düğmeyi saat yönünde çevirmeye devam ederseniz, pişirme süresi 90 dakikadan itibaren derece derece artmaya başlar.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. ÇOKLU SIRALI PİŞİRME

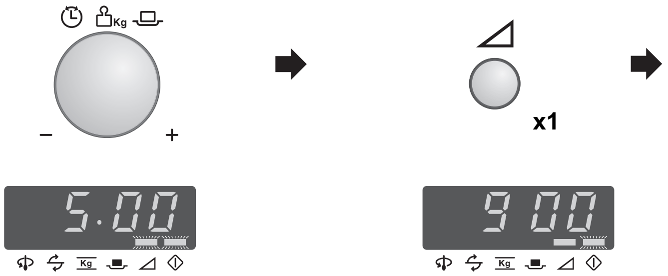
Elle pişirme süresi ve modunu içeren en fazla 3 sıra girilebilir.

Örnek:

Pişirmek için:	900 W güçte 5 dakika	(1. Aşama)
	270 W güçte 16 dakika	(2. Aşama)

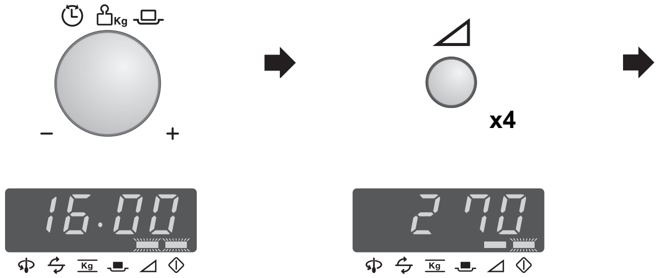
AŞAMA 1

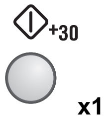
1. İstenen pişirme süresini, **ZAMANLAYICI/ AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini çevirerek girin.
2. İstenilen güç seviyesini **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine basın.



AŞAMA 2

3. İstenen pişirme süresini, **ZAMANLAYICI/ AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesini çevirerek girin.
4. İstenilen güç seviyesini **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine 4 kere basarak
5. Pişirme işlemine başlamak için **START/+30** düğmesine basın.





Göstergeyi kontrol edin.

(Fırın 5 dakika boyunca 900 W'lik bir güçle pişirme işlemini yapacak ve sonra da 16 dakika boyunca 270 W'lik)

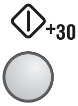
Downloaded from www.vandenborre.

2. 30 SANİYE EKLEME İŞLEVİ

START/+30 düğmesi aşağıdaki fonksiyonlardan 2 tanesini çalıştırma olanağını sağlar:

a. Doğrudan başlatma

START/+30 düğmesine basarak, doğrudan 900 W mikrodalga güç seviyesinde 30 saniye süreyle pişirmeye başlayabilirsiniz.



NOT:

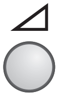
Çocuklar tarafından amaç dışı kullanımını önlemek için, **START/+30** düğmesinin, yalnızca bir önceki işlemi (örneğin, fırının kapağını kapatma, **STOP** düğmesine basma veya pişirme işlemini tamamlama gibi) takip eden ilk üç dakika boyunca kullanılabilmesi sağlanmıştır.

b. Pişirme süresini artırma

Manuel pişirme sırasında, fırın çalışırken düğmeye basarak, pişirme süresini 30 saniyenin katları kadar uzatabilirsiniz.

3. GÜÇ DÜZEYİNİN KONTROLÜ

Pişirme sırasında kullanılan gücü kontrol etmek istediğinizde, **MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ** düğmesine basın.



x1

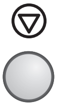
MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ düğmesini basılı tuttuğunuz sürece, ekranda güç düzeyi görüntülenir.

Bu sırada güç düzeyi görüntüleniyor olsa bile, fırının pişirme süresi işliyordur.

4. GÜVENLİK KİLİDİ İŞLEVİ

GÜVENLİK KİLİDİ İŞLEVİNİN AYARLANMASI

1. **STOP** tuşunu 3 saniye süreyle basılı tutun.

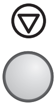


x1 for 3 seconds

Göstergeyi kontrol edin.

GÜVENLİK KİLİDİ İŞLEVİNİN İPTALİ

1. **STOP** tuşunu 3 saniye süreyle basılı tutun.



x1 for 3 seconds

Ekranda, eğer ayarlıysa, günün saati görünür.

NOT: Güvenlik Kilidi ayarlıyken, **STOP** düğmesi haricinde hiçbir düğme çalışmaz.

Downloaded from www.vandenborre.be

OTOMATIK PIŞIRME, DONMUŞ GIDALARI PIŞIRME VE OTOMATIK ÇÖZDÜRME IŞLEMI

OTOMATİK PİŞİRME, **DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME** ve **OTOMATİK ÇÖZME**, doğru pişirme modunu ve süresini otomatik olarak ayarlar. 4 **OTOMATİK PİŞİRME**, 3 **DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME** ve 5 **OTOMATİK ÇÖZME** menülerinden birini seçebilirsiniz. Bu otomatik işlevi kullanırken bilmeniz gerekenler:

Örnek:

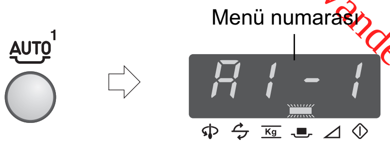
1a. OTOMATİK PİŞİRME1 : OTOMATİK PİŞİRME 1 düğmesinin 2 menüsü vardır. **OTOMATİK PİŞİRME 1** düğmesine bir kez basınca, şekilde gösterilen ekranı görürsünüz.

1b. OTOMATİK PİŞİRME VE IZGARA 2: OTOMATİK PİŞİRME VE IZGARA 2 düğmesinin 2 menüsü vardır. **OTOMATİK PİŞİRME VE IZGARA 2** düğmesine bir kez basınca, şekilde gösterilen ekranı görürsünüz.

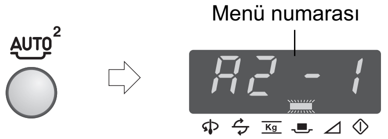
1c. DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME: DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME düğmesinin 4 menüsü vardır. **DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME** düğmesine bir kez basınca, şekilde gösterilen ekranı görürsünüz.

1d. OTOMATİK BUZ ÇÖZME: OTOMATİK BUZ ÇÖZME düğmesinin 4 menüsü vardır. **OTOMATİK BUZ ÇÖZME** düğmesine bir kez basınca, şekilde gösterilen ekranı görürsünüz.

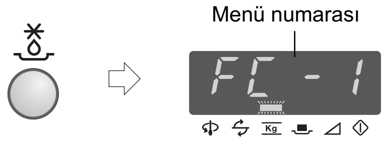
1a.



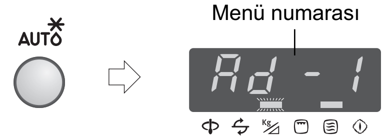
1b.



1c.



1d.



Menü, **DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME** veya istenen **OTOMATİK ÇÖZME** düğmesine, istenen menü numarası görüntüleninceye kadar basılarak seçilebilir. Bunun için, 188 - 191 sayfalar arasında yer alan "**OTOMATİK PİŞİRME** tabloları"na bakın.

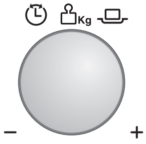
OTOMATİK PİŞİRME 1, **OTOMATİK PİŞİRME 2**, **DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME** veya **OTOMATİK BUZ ÇÖZME** düğmesi basılı tutularak menü değiştirilebilir.

2. Pişirmek istediğiniz yiyeceğin ağırlığı ve miktarı, **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/GÜÇ** düğmesi istenen ağırlık/miktar görüntüleninceye kadar çevrilerek belirlenir.

- Yiyeceğin yalnızca ağırlığını girin. Yiyeceğin bulunduğu kabın darasını bu ağırlığa dahil etmeyin.
- OTOMATİK PİŞİRME, DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME ve OTOMATİK ÇÖZME tablolarında verilen ağırlıklar/miktarlardan daha az veya fazla yiyecekleri pişirmek için, cihazı elle çalıştırın. En iyi sonuçlar için 193 - 194. sayfalardaki pişirme tablolarına uyun.

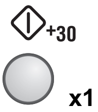
3. Pişirme işlemini başlatmak için **START/+30** düğmesine basın.

2.



ZAMANLAYICI/ AĞIRLIK/GÜÇ düğmesi

3.



START/+30 düğmesi

Herhangi bir işlem yapmak gerektiğinde (örneğin yiyeceğin ters yüz edilmesi gibi) fırın çalışmasını durdurur, pişirme süresini hatırlatan sesli bir uyarı duyulur ve göstergedeki bir sembol yanıp sönmeye başlar. Pişirme işlemini sürdürmek için **START/+30** düğmesine basın.

Yemek piştiğinde ortaya çıkan ısı, başlangıç ısısına bağlıdır. Pişirme işleminden sonra yiyeceğin kaynar sıcaklıkta olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse, pişirme süresini uzatabilir ve güç düzeyini değiştirebilirsiniz.

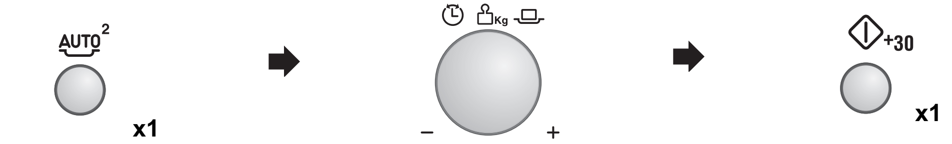
NOT: Pişirme/buzunu çözme işlemleri sırasında **30 SANİYE EKLEME** fonksiyonunu kullanırsanız, yemeğiniz gerektiğinden fazla pişebilir.

Dow d from www.vandenborre

OTOMATİK PİŞİRME 2 için 1. Örnek:

Otomatik pişirme 2 (A2-1)' yi kullanarak 1,5 kg (3 ünite) Sos ile Balık Fileto pişirmek için:

1. **OTOMATİK PİŞİRME VE IZGARA** düğmesine bir kez basarak gereken menüyü seçin.
2. **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/PORSİYON** düğmesini saat yönünde döndürerek miktarı seçin.
3. **START/+30** düğmesine bir kez basın.

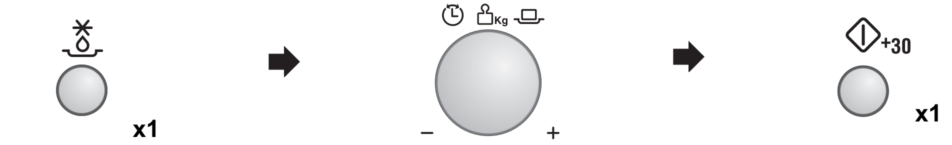


Göstergeyi kontrol edin.

DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME için 2. Örnek:

Donmuş yiyecek pişirme FC-3' ü kullanarak 0,6 kg donmuş Graten (ekmek kırıntısı üzerine rendelenmiş peynir ile pişirilen yemek) pişirmek için:

1. **DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME** düğmesine 3 kere basarak istenilen menüyü seçin.
2. **ZAMANLAYICI/AĞIRLIK/PORSİYON** düğmesini saat yönünde döndürerek ağırlık seçin.
3. **START/+30** düğmesine bir kez basın.



Göstergeyi kontrol edin.

Downloaded from www.vandenborre.be

OTOMATIK PIŞIRME, DONMUŞ GIDALARI PIŞIRME VE OTOMATIK ÇÖZDÜRME TABLOLARI

DÜĞME	OTOMATİK PİŞİRME 1	AĞIRLIK (En Az/En Çok Ağırlık)/GEREKLİ MUTFAK EŞYASI	HAZIRLANIŞI
AUTO 1 x1	**A1-1 Pişirme** Sebzeli Tavuk Pane	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Graten tabağı ve mikrodalga folyosu	• Sayfa 191'deki "Sebzeli Tavuk Pane" tarifine bakın. * Yemeğin içindekilerin toplam ağırlığı.
AUTO 1 x2	**A1-2 Pişirme** Kıyma ve Soğan	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Kapaklı yuvarlak tencere	• Sayfa 191'deki "Kıyma ve Soğan" tarifine bakı. * Yemeğin içindekilerin toplam ağırlığı.

DÜĞME	OTOMATİK PİŞİRME 2	AĞIRLIK (En Az/En Çok Ağırlık)/GEREKLİ MUTFAK EŞYASI	HAZIRLANIŞI
AUTO 2 x1	**A2-1 Pişirme** Soslu balık fileto	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Graten tabağı Alçak ayak	• Sayfa 192'daki "Soslu Balik Fileto" tarifine bakın. * Yemeğin içindekilerin toplam ağırlığı.
AUTO 2 x2	**A2-2 Pişirme** Graten	0,5 - 1,5 kg* (1-3) Graten tabağı	• Sayfa 192'deki "Graten" tarifine bakın. * Yemeğin içindekilerin toplam ağırlığı.

ÖNEMLİ: Soğuk gıdalar 5 °C, donmuş gıdalar ise -18 °C'den sonra pişirilir.

Downloaded from www.vandenborre.

DÜĞME	DONMUŞ YİYECEK PİŞİRME	AĞIRLIK (En Az/En Çok Ağırlık)/GEREKLİ MUTFAK EŞYASI	HAZIRLANIŞI
x1	**FC-1 Pişirme** Dondurulmuş sebzeler örn.	0,1 - 0,6 kg (100 g) Kapaklı kap Güveç kabı ve mikrodalga jelatin kağıdı veya kapak.	• Her 100 g için 1 yemek kaşığı su ekleyin. (Mantar için su ilavesine gerek yoktur). • Mikrodalga jelatin kağıdıyla ya da kapakla üstünü örtün. • Fırın durduğunda ve sinyal sesi duyulduğunda karıştırın ve tekrar kapatın. • Piştikten sonra yaklaşık 2 dakika bekletin. **NOT:** Donmuş sebzeler birbirine yapışmışsa elle pişirin.
x2	**FC-2 Pişirme** Donmuş Hazır Yemekler Karıştırılabilir türde örn. Şehriye, Bolonez, Çin Yemekleri	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Güveç kabı ve mikrodalga jelatin kağıdı veya kapak	• Yemeği mikrodalgaya dayanıklı uygun bir kaba koyun. • Üretici tarafından önerildiyse biraz su ekleyin. • Mikrodalga jelatin kağıdı ya da kapakla üstünü kapatın. • Üretici önermediyse üstünü kapatmayın. • Sinyal sesi duyulduğunda karıştırın ve tekrar kapatın. • Piştikten sonra karıştırın ve yaklaşık 2 dakika bekletin.
x3	**FC-3 Pişirme** Donmuş Graten Örn:makarna graten, lazanya vb.	0,2 - 0,6 kg (100 g) Derin olmayan, oval graten tabağı ve mikrodalga jelatin kağıdı veya orijinal kap ve mikrodalga jelatin kağıdı.	• Donmuş grateni ambalajından çıkartın. Kabı mikrodalga fırın için uygun değilse graten tabağına koyun ve mikrodalga jelatin kağıdı ile üstünü kapatın. • Kabı mikrodalga fırın için uygun ise orijinal kağıt ambalajı çıkartın ve mikrodalga jelatin kağıdı ile üstünü kapatın. • Piştikten sonra yaklaşık 5 dakika bekletin.

ÖNEMLİ: Soğuk gıdalar 5 ^{o}C, donmuş gıdalar ise -18 ^{o}C'den sonra pişirilir.

Downloaded from www.vandenborre.be

OTOMATIK PIŞIRME, DONMUŞ GIDALARI PIŞIRME VE OTOMATIK ÇÖZDÜRME TABLOLARI

DÜĞME	OTOMATİK ÇÖZME	AĞIRLIK (En Az/En Çok Ağırlık)/GEREKLİ MUTFAK EŞYASI	HAZIRLANIŞI
AUTO x1	**Ad-1** **Buz Çözme** Biftek ve Pirzola	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Sayfa 191'deki nota bakın.)	• Yemeğin bulunduğu kabı döner tablanın ortasına yerleştirin. • Fırın durduğunda ve sesli sinyal çaldığında etleri çevirin, birbirine yapışmış olanları ayırın. İnce parçaları ve ısınmış olan noktaları alüminyum folyoyla kapatın. • Buz çözdürme işleminden sonra, etleri alüminyum folyoya sarıp 10-15 dakika boyunca etler tamamen çözülünceye kadar bekletin.
AUTO x2	**Ad-2** **Buz Çözme** Kıyma	0,2 - 1,0 kg (100 g) Streç film (Sayfa 191'deki nota bakın.)	• Döner tablayı streç film ile kaplayın. • Donmuş, blok haldeki kıymayı döner tablanın ortasına yerleştirin. • Fırın durduğunda ve sesli sinyal çaldığında kıymayı ters çevirin. Çözülen parçaları alıp başka bir tabağa koyun. • Buz çözdürme işleminden sonra, 5-10 dakika boyunca kıyma tamamen çözülünceye kadar bekletin.
AUTO x3	**Ad-3** **Buz Çözme** Tavuk	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Sayfa 191'deki nota bakın.)	• Döner tablanın üzerine tabağı ters olarak yerleştirin ve tavuğu göğüs kısmı tabağa bakacak şekilde koyun. • Fırın durduğunda ve sinyal sesi duyulduğunda tavuğu ters çevirin, ince parçaları ve sıcak bölgeleri alüminyum folyoyla kapatarak koruyun. • Çözdürdükten sonra alüminyum folyoyla sarın ve tamamen çözülmesi için 15-30 dakika fırında bekletin. • Son olarak tavuğu akan suda temizleyin.
AUTO x4	**Ad-4** **Buz Çözme** Pata, kek, çörek	0,1 - 1,4 kg (100 g) Tart tabağı	• Pastanın, kekin veya çöreğin sarılı olduğu ambalajın tümünü çıkarın. • Keki düz bir tabakla döner tablanın ortasına yerleştirin. • Buz çözdürme işleminden sonra, aralarında belirli bir mesafe bırakmaya dikkat ederek pastayı, keki veya çöreği eşit parçalar halinde kesin ve 10-30 dakika arasında, buzu tamamen çözülünceye kadar bekletin.
AUTO x5	**Ad-5** **Buz Çözme** Ekmek	0,1 - 1,0 kg (100 g) Tart tabağı (Bu program için yalnızca dilimlenmiş ekmek önerilir.)	• Ekmek dilimlerini düz bir tabakla döner tablanın ortasına yerleştirin. • Sesli sinyal çaldığında dilimler yeniden düzenleyin ve çözülmüş olanları başka bir tabağa alın. • Buz çözdürme işlemi sona erdikten sonra tüm dilimleri birbirinden ayırın ve bunları geniş bir tabağa dağınık olarak yerleştirin. Ekmek dilimlerinin üzerini alüminyum folyoyla kaplayıp 5-15 dakika boyunca dilimler tamamen çözülünceye kadar bekletin.

ÖNEMLİ: Soğuk gıdalar 5 ^{o}C, donmuş gıdalar ise -18 ^{o}C'den sonra pişirilir.

Downloaded from www.vandenborre.

OTOMATIK PIŞIRME, DONMUŞ GIDALARI PIŞIRME VE OTOMATİK ÇÖZDÜRME TABLOLARI

ÖNEMLİ: Otomatik buz çözme

1 Biftek ve pirzolaları dondururken birbirlerinin üzerine dizmeyin.
2 Kıymayı ise mümkün olduğu kadar yayvan ve ince bir tabaka halinde dondurun.
3 Ters çevirdikten sonra buzu çözülmüş olan porsiyonları küçük alüminyum folyo parçalarıyla kaplayın.
4 Kümes hayvanlarının eti, çözdürme işleminden sonra hemen işlenmelidir.
5 Krema ile süslenmiş ve kaplanmış gato, mikrodalga enerjisine karşı çok hassastır.
Krema hızla yumuşamaya başlarsa, en iyi sonucu elde etmek için hemen fırından çıkarıp oda sıcaklığında 10-30 dakika bekletin.

OTOMATİK PİŞİRME TARİFLERİ

SEBZELİ TAVUK PANE (A1-1)
Baharatlı tavuk yahni

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
60 g	120 g	180 g	uzun pirinç (yarı pişmiş)
1	1	1	poşet safran
25 g	50 g	75 g	soğan (doğranmış)
50 g	100 g	150 g	dolmalık kırmızı biber (ince kesilmiş)
50 g	100 g	150 g	pırasa (ince kesilmiş)
150 g	300 g	450 g	tavuk göğsü, fileto (küp şeklinde kesilmiş)
			kara biber, kırmızı biber tozu
10 g	20 g	30 g	tereyağı veya margarin
150 ml	300 ml	450 ml	et suyu

1. Pirinçle safranı karıştırıp yağlanmış tencereye koyun.
2. Soğanları, kırmızı biberi, pırasayı ve tavuk etini karıştırın. Baharatı ekleyip karışımı pirincin üzerine dökün.
3. Üzerine tereyağını koyun.
4. Üzerine et suyunu döküp tencereyi mikrodalga folyosuyla kaplayın ve **OTOMATIK PIŞIRME 1 (A1-1)** modunda “Sebzeli Tavuk Pane” modunda pişirin.
5. Piştikten sonra 5-10 dakika bekletin.

KIYMA VE SOĞAN (A1-2)

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	kıyma (1/2 biftek, 1/2 domuz)
50 g	100 g	150 g	soğan (ince doğranmış)
1/2	1	1 1/2	yumurta
15 g	30 g	45 g	beyaz ekmek içi
			tuz ve biber
115 ml	230 ml	345 ml	et suyu
20 g	40 g	60 g	domates püresi
65 g	125 g	190 g	patates (ince doğranmış)
65 g	125 g	190 g	havuç (ince doğranmış)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	kıyılmış maydanoz

1. Kıymayı, soğanı, yumurtayı ve ekmek içini karıştırın. Tuz ve biberle tatlandırın. Kıymayı bir bütün olarak tencereye koyun.
2. Et suyunu domates püresiyle karıştırın.
3. Bu suyu, patatesleri, havuçları ve maydanozu ete ekleyin ve iyice karıştırın.
4. Tencerenin kapağını kapatıp **OTOMATIK PIŞIRME 1 (A1-2)** “Kıyma ve Soğan” menüsünde pişirin.
5. Fırın durduğunda ve sesli sinyal çaldığında yemeği karıştırıp bir alt üst edin.
6. Piştikten sonra bir kez daha karıştırıp yaklaşık 5 dakika bekletin. Üzerine maydanoz serpip servis edin.

Downloaded from www.vandenborre.be

SOSLU BALIK FİLETO (A2-1)
Piquant soslu balık fileto

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	konserve domates (süzülmüş)
50 g	100 g	150 g	mısır
5 g	10 g	15 g	kırmızı biber sosu
15 g	30 g	45 g	soğan (ince kıyılmış)
1 tbsp	1-2 tbsp	2-3 tbsp	kırmızı şarap sirkesi
			hardal, kekik, acı biber
250 g	500 g	750 g	balık fileto
			tuz

1. Sos malzemelerini karıştırın.
2. İnce uçları ortaya gelecek şekilde balık filetoyu graten tabağına yerleştirin ve tuz serpin.
3. Sosu balık filetonun üzerine yayın.
4. Mikrodalgaya dayanıklı örtüyle üstünü kapatın ve **OTOMATIK PIŞIRME 2 (A2-1)**, “Soslu Balık Fileto” da pişirin.
5. Piştikten sonra yaklaşık 2 dakika bekletin.

SOSLU BALIK FİLETO (A2-1)
Köri soslu balık fileto

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	balık fileto
			tuz
50 g	100 g	150 g	muz(dilimlenmiş)
200 g	400 g	600 g	hazır köri sosu

1. İnce uçları ortaya gelecek şekilde balık filetoyu graten tabağına yerleştirin ve tuz serpin.
2. Muz ve hazır köri sosunu balık filetonun üzerine yayın.
3. Mikrodalgaya dayanıklı örtüyle üstünü kapatın ve **OTOMATIK PIŞIRME 2 (A2-1)**, “Soslu Balık Fileto” da pişirin.
4. Piştikten sonra yaklaşık 2 dakika bekletin.

GRATEN (A2-2)
Ispanak graten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
5 g	10 g	15 g	tereyağı ya da margarin (tabağı yağlamak için)
150 g	300 g	450 g	ıspanak yaprağı (büzü çözülmüş, suyu süzülmüş)
15 g	30 g	45 g	soğan (ince doğranmış)
			tuz, biber ve küçük hindistan cevizi rendesi
150 g	300 g	450 g	haşlanmış patates (dilimlenmiş)
35 g	75 g	110 g	pişmiş domuz butu (küp şeklinde doğranmış)
50 g	100 g	150 g	taze krema
1	2	3	yumurta
40 g	75 g	115 g	rendelenmiş peynir
			kırmızı toz biber

1. Ispanak yapraklarını soğanla karıştırın ve tuz biber ve küçük hindistancevizi ile tatlandırın.
2. Graten tabağını yağlayın. Graten tabağına sırayla önce patates dilimlerini, sonra küp küp doğranmış domuz etini ve en üste de ıspanakları yerleştirin. En üstte ıspanak olmalıdır.
3. Yumurtaları taze kremayla, tuz ve biberle karıştırın ve sebzelerin üzerine dökün.
4. Grateni rendelenmiş peynirle kaplayın, üzerine toz kırmızı biber serpin ve yemeğinizi **OTOMATIK PIŞIRME 2 (A2-2)** "Gratin" ayarında pişirin.
5. Piştikten sonra 5-10 dakika bekletin.

GRATEN (A2-2)
Patatesli kabak graten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
5 g	10 g	15 g	tereyağı ya da margarin (tabağı yağlamak için)
200 g	400 g	600 g	haşlanmış patates (dilimlenmiş)
115 g	230 g	345 g	dolmalık kabak (ince dilimlenmiş)
75 g	150 g	225 g	taze krema
1	2	3	yumurta
1/2	1	2	diş ezilmiş sarımsak
			tuz, biber
40 g	80 g	120 g	feta peyniri (küp şeklinde kesilmiş)
10 g	20 g	30 g	ayçiçeği çekirdeği
			kırmızı toz biber

1. Graten tabağını yağlayın ve önce patates dilimlerini sonra da kabak dilimlerini yerleştirin.
2. Yumurtaları taze kremayla, tuz, biber ve ezilmiş sarımsakla karıştırın ve sebzelerin üzerine dökün.
3. Feta peynirini ufalayın ve gratenin üzerine serpin.
4. Son olarak, ayçiçeği çekirdekleri ve toz kırmızı biberi gratenin üzerine serpin ve yemeğinizi **OTOMATIK PIŞIRME 2(A2-2)** "Gratin" ayarında pişirin.
5. Piştikten sonra 5-10 dakika bekletin.

Dow d from w andenborre

KULLANILAN KISALTMALAR

çorba k.= çorba kaşığı	Fincan =	kg = kilogram	l = litre	cm = santimetre
çay k.= çay kaşığı	fincan dolusu	gr = gram	ml = mililitre	dk. = dakika

TABLO : YİYECEK VE İÇECEKLERİ ISITMA

Yiyecek/İçecek		Miktar -g-	Güç -Düzeyi-	Süre -dk-	Yöntem
Kahve,	1 fincan	150	900 W	yaklaşık 1	kapaksız
Süt,	1 fincan	150	900 W	yaklaşık 1	kapaksız
Su,	1 fincan	150	900 W	yaklaşık 2	kapaksız
	6 fincan	900	900 W	8-10	kapaksız
	1 tencere	1000	900 W	9-11	kapaklız
Tabak (Sebzeler, et ve garnitürler)		400	900 W	3-5	sosa bir miktar su serpin, üzerini kapatın, ısıtma işleminin yarısında karıştırın
Türlü / Çorba		200	900 W	$1\frac{1}{2}$-2	kapaklı, ısıttıktan sonra karıştırın
Sebzeler		200	900 W	2-3	gerekiyorsa bir miktar su ekleyin, üzerini kapatın, ısıtma
		500	900 W	3-5	işleminin yarısında karıştırın
Et, 1 parça*		200	900 W	3-4	sosu ince bir şekilde üst kısma yayın ve kaplayın
Balık fileto		200	900 W	3-5	kapaklı
Pasta, çörek veya kek, 1 parça		150	450 W	$\frac{1}{2}$ -1	bir tart kabına yerleştirin
Bebek besini, 1 biberon		190	450 W	$\frac{1}{2}$ -1	mikrodalgaya dayanıklı bir kaba aktarın, ısıttıktan sonra karıştırın ve sıcaklığını kontrol edin
Margarin veya tereyağını eritme*		50	900 W	$\frac{1}{2}$	kapaklı
Çikolata eritmek içi		100	450 W	3-4	arada sırada karıştırın

* soğutulmuş halde

TABLO : BUZUNU ÇÖZDÜRME VE PİŞİRME

Yiyecek (donmuş)	Ağırlık -gr-	Güç -Düzeyi-	Süre -dk.-	Eklenen Su -Çorba kaşığı-	Yöntem	Bekleme süresi -dk.-
Balık filetosu	300	900 W	9-11	-	kapaklı	1-2
Tek tabaklık yemek	400	900 W	8-10	-	üzerini kapatın, 6 dakika sonra karıştırın	2
Brokoli	300	900 W	6-8	3-5	üzerini kapatın, pişirme işleminin yarısında karıştırın	2
Bezelye	300	900 W	6-8	3-5	üzerini kapatın, pişirme işleminin yarısında karıştırın	2
Karışık sebze	500	900 W	9-11	3-5	üzerini kapatın, pişirme işleminin yarısında karıştırın	2

TABLO : BUZUNU ÇÖZDÜRME

Yiyecek	Ağırlık -gr-	Güç -Düzeyi-	Süre -dk.-	Yöntem	Bekleme süresi -dk.-
Rostolar	1500	90 W	55-60	ters çevrilmiş bir tabağın üzerine yerleştirin,	30-90
(domuz, sığır, dana, kuzu eti)	1000	90 W	38-42	pişirme süresinin yarısına gelindiğinde çevirin	30-90
	500	90 W	20-25		30-90
Gulaş	500	270 W	8-9	pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın	10-15
Sosis, 8 parça	600	270 W	6-8	birbirlerine yakın yerleştirin, sürenin yarısında	5-10
4 parça	300	270 W	3-5	ters çevirin	5-10
Tavuk butu	200	270 W	3-4	pişirme süresinin yarısına gelindiğinde çevirin	10-15
Balık filetosu	400	270 W	5-7	buz çözdürme süresinin yarısında ters çevirin	5-10
Simit, 2 parça	80	270 W	1-$1\frac{1}{2}$	yalnızca çözdürün	-
Pasta, kek veya çörek, 1 parça	150	270 W	1-3	bir kek tepsisine yerleştirin	5
Meyve, örneğin çilek,	250	270 W	3-5	bitişik olarak yerleştirin, sonra eşit olarak aralarını açın ahududu, vişne, erik buzunu çözdürme süresinin yarısında tersine çevrin	5

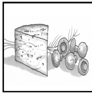
Tabloda verilen süreler, gıda maddelerinin donma derecesine, kalitesine ve ağırlığına bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Downloaded from www.vandenborre.be

PİŞİRME TABLOLARI

TABLO : ET, BALIK VE TAVUĞUN PİŞİRİLMESİ

Sebze	Ağırlık -gr-	Güç -Düzey-	Süre -dk.-	Yöntem	Bekleme Süresi -dk-
Rostolar (domuz, sığır, dana, kuzu eti)	500	630 W	17-22	arzu edilen baharatlarla, derin olmayan ince bir tepsiye yerleştirin ve pişirme işleminin ortasında ters çevirin	10
	1000	630 W	34-38		10
	1500	630 W	53-58		10
Rosto sığır eti (orta boy)	1000	630 W	20-24	arzu edilen baharatlarla, ince bir tepsiye yerleştirin ve pişirme işleminin ortasında ters çevirin	10
	1500	630 W	27-31		10
Balık filetosu	200	900 W	4-6	lezzet katmak için baharat ekleyin, tabağa yerleştirin, üstünü kapatın	3
Tavuk	1200	630 W	29-32	baharatını tadarak koyun, güveç kabına yerleştirin, buz çözdürme süresinin yarısında ters çevirin	3
Tavuk Butu	200	900 W	3-6	baharatını tadarak koyun, tabağa yerleştirin, kapaklı	3
Brokoli	500	900 W	6-8	brokoliyi küçük dallara ayırın, 4-5 yemek kaşığı su ekleyin, kapağını kapatıp ara ara karıştırarak pişirin	-
Bezelye	500	900 W	6-8	kapağını kapatın, 4-5 yemek kaşığı su ekleyin, pişirme sırasında ara ara karıştırın	-
Havuç	500	900 W	6-8	halkalar halinde doğrayın, kapağını kapatın, 4-5 yemek kaşığı su ekleyin, kapağı kapalı halde, aralıklarla karıştırarak pişirin	-
Haşlanmış patates	500	900 W	7-9	birbirine yakın boyutlarda büyükçe doğrayın, biraz tuz ve 150 ml su ekleyin; kapağı kapalı halde, aralıklarla karıştırarak pişirin	-



YEMEK TARİFLERİ

Bu yemek kitabındaki tüm tarifler, özellikle aksi belirtilmedikçe, 4 kişilik hazırlanmıştır.

TARİFLERİ MİKRODALGA FIRINA UYARLAMA

En sevdiğiniz tarifleri mikrodalga fırına uyarlamak istediğinizde, aşağıdaki noktalara dikkat etmeniz gerekecektir. Pişirme süreleri 1/3 ile _ oranında kısalır. Bu yemek kitabındaki tarif örneklerine bakın. Et, balık, kanatlı kümes hayvanları, sebzeler, meyveler, yahni ve çorbalar gibi yüksek nem içeren yiyecekler mikrodalga fırınınızda kolayca pişirilebilir.

Nem oranı düşük olan yiyeceklerin ise ısıtılmadan veya pişirilmeden önce yüzeylerinin nemlendirilmesi gerekir. Kendi suyuyla pişirilecek çiğ yiyeceklere eklenecek sıvı miktarı orijinal tarifte belirtilen sıvı miktarının 2/3 oranında azaltılmasıyla bulunur. Eğer, gerekirse, pişirme sırasında daha fazla su da ekleyebilirsiniz.

Eklenecek yağ miktarı da epeyce azaltılmalıdır. Çok az bir miktar, tereyağı, margarin veya sıvı yağ, yiyeceğin lezzet kazanmasına yeter. Bu nedenle, mikrodalga fırınınız sağlıklı yaşam diyetinin önemli bir parçası olan az yağlı yiyecekler hazırlama konusunda eşi bulunmaz bir yardımcıdır.

DİLBALIĞI FİLETOSU

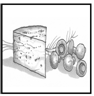
Mutfak gereçleri: Düz, yuvarlak graten kabı, kapaklı (yaklaşık. 26 cm uzunluğunda)

İçindekiler

400 gr	dilbalığı filetosu
1	limon, bütün halde
150 gr	domates
	Tencereyi yağlamak için 1 çay kaşığı tereyağı veya margarin
1 çorba kaşığı	bitkisel yağ
1 çorba kaşığı	maydanoz, ince kıyılmış
	tuz, biber
4 çorba kaşığı	beyaz şarap
20 gr	tereyağı veya margarin

1. Balığı yıkayıp üzerine kağıt havluyla hafifçe vurarak kurulayın. Kılçıklarını ayıklayın.
2. Limon ve domatesleri ince ince dilimleyin.
3. Graten tabağını tereyağıyla yağlayın. Balığı tabağa yerleştirin ve üzerine bitkisel yağ serpiştirin.
4. Balığın üzerine maydanoz serpin, en üzerine domates dilimlerini koyup tatlandırın. Domateslerin üzerine limon dilimlerini yerleştirin ve üzerine beyaz şarap dökün.
5. Kapağını kapatıp pişirin.
   11-13 dk. ◿ 630 W
   Piştikten sonra balık filetolarını 2 dakika kadar bekletin.

Öneri: Bu tarifi kalkan, barbunya, yaldızlı pisi balığı veya morina ile de uygulayabilirsiniz.



Dow... d from www.vandenborre.

LASAGNE AL FORNO

Mutfak gereçleri:	Kapaklı tencere (2 litrelik) Düz, kare graten kabı, kapaklı (yaklaşık. 20 x 20 x 6 cm)
İçindekiler	
300 gr	konserve domates
50 gr	domuz pastırması, küçük küpler halinde kesilmiş
50 gr	soğan, ince kıyılmış
1	sarımsak dişi, ezilmiş
250 gr	kıyma (dana)
2 çorba kaşığı	ezilmiş domates
	tuz, biber, oregano, kekik ve fesleğen
150 ml	taze krema (crème fraîche)
100 ml	süt
50 gr	rende Parmesan peyniri
1 çay kaşığı	karışık ince kıyılmış güzel kokulu ot
1 çay kaşığı	zeytinyağı
	tuz, biber, küçük hindistan cevizi, Tencereyi yağlamak için 1 çay kaşığı, bitkisel yağ
125 gr	yeşil düz makarna
1 çorba kaşığı	rende Parmesan peyniri

1. Domatesleri dilimleyin, domuz eti, soğan, sarımsak, kıyma ve ezilmiş domatesle karıştırın. Baharatlarla tatlandırıp kapağı kapalı olarak pişirin.
   5-8 dk. 900 W
2. Kremayı süt, Parmesan peyniri, güzel kokulu otlar, zeytinyağı ve baharatlarla karıştırın.
3. Sufle tabağını yağlayın ve makarnanın 1/3'ünü tabağa koyun. Makarnanın üzerine kıymanın yarısını koyup üzerine sosun birazını dökün. Makarnanın kalan 1/3'lük kısmını da en üste koyup kıymanın kalanını üstüne yerleştirin ve tekrar biraz sos koyun ve kalan makarnayı da en üste koyarak işlemi tamamlayın. En son olarak makarnanın üzerine bolca sos döküp Parmesan peyniri serpin. Üzerine tereyağı parçacıkları serpin ve kapağı kapalı olarak pişirin.
   13-17 dk. 630 W
   Piştikten sonra lazanyayı yaklaşık 5-10 dakika bekletin.

ZÜRİH USULÜ DANA GÜVEÇ

Mutfak gereçleri: Kapaklı tencere (2 litrelik)
İçindekiler

600 gr	dana filetosu
1 çorba kaşığı	tereyağı veya margarin
50 gr	soğan, ince kıyılmış
100 ml	beyaz şarap
	yaklaşık $^{1}/_{2}$ litre kızartma sosu için kalınlaştırıcı
300 ml	krema
1 çorba kaşığı	maydanoz, ince kıyılmış

1. Eti parmak kalınlığında şeritler halinde kesin.
2. Güveç tabağının çevresini eşit olarak tereyağıyla yağlayın. Kaba soğanı ve eti koyup kapağı kapalı olarak pişirin. Pişerken bir kez karıştırın.
   6-9 dk. 900 W
3. Beyaz şarabı, sos kalınlaştırıcı tozu ve kremayı ekleyin, karıştırın ve pişirmeye devam edin. Pişerken bir kez karıştırın.
   3-5 dk. 900 W
4. Güveci tadın, karıştırın ve yaklaşık 5 dakika bekletin. Maydanozla servis edin.

SOĞAN ÇORBASI

Gerekli kaplar:	Kapaklı tencere (2 l) 4 çorba kasesi (200 ml)
İçindekiler	
10 g	tereyağı veya margarin
100 g	soğan, dilimlenmiş
800 ml	et suyu
	tuz, biber
2 dilim	ekmek
40 g	rendelenmiş peynir

1. Kaseyi yağlayın. Doğranmış soğanları, et suyunu, tuzu ve biberi ekleyin. Üzerini kapatıp pişirin.
   9-11 dk. 900 W
2. Ekmek dilimlerini kızartın, küpler halinde kesip çorba kaselerine paylaştırın. Çorbayı ekmek küplerinin üzerine koyun ve üstüne de rendelenmiş peynir serpin.
3. Kaseleri döner tablaya yerleştirin ve pişirme işlemini başlatın.
   1-3 dk. 900 W

TÜRKÇE

Downloaded from www.vandenborre.be

DOMUZ DOLMASI

Mutfak gereçleri: Kapaklı tencere (2 litrelik)
Düz ve oval bir graten tabağı
(yaklaşık. 32 cm uzunluğunda)

İçindekiler

150 gr	taze ıspanak, kökleri ayıklanmış
150 gr	taze krema, 20 % yağlı
50 gr	rende Emmental peynir biber
	tatlı kırmızı biber
8	dilim pişmiş domuz eti (400 g)
125 ml	su
125 ml	krema
20 gr	un
20 gr	tereyağı veya margarin
	Tencereyi yağlamak için 1 çay kaşığı tereyağı veya margarin

1. Ispanağı ince doğrayın, lor peyniriyle ve rende peynirle karıştırıp baharatlarla tatlandırın.
2. Hazırladığınız içten birer çorba kaşığı her domuz eti diliminin üzerine yerleştirip dilimi dolma gibi yuvarlayın. Sonra da ucunu bir kürdanla sabitleyin.
3. Beşamel sos hazırlayın. Bunun için sıvıyı tencereye dökün, kapağını kapatın ve ısıtın.
   3-4 dk. 900 W
   Tereyağıyla unu karıştırıp sıvıya ekleyin ve sos pürüzsüz bir hale gelinceye kadar çırpma teliyle çırparak karıştırın.
   Kapaklı, koyulaşıncaya kadar pişirin.
   1-2 dk. 900 W
   Karıştırıp tadına bakın.
4. Sosu yağlanmış graten kabına dökün domuz dolmalarını kaba yerleştirin ve döner tablanın üzerinde pişirin.
   12-14 dk. 630 W
   Piştikten sonra domuz dolmalarını yaklaşık 5 dakika bekletin.

Öneri: Bu tarifte hazır beşamel sos da kullanabilirsiniz.

BAHARATLI HİNDİ YAHNİSİ

Araç gereçler: Gerekli kaplar: Kapaklı oval kap (yaklaşık 26 cm uzunluğunda)

İçindekiler

120 gr	fincan hafif pişirilmiş pilavlık pirinç
1 paket	safran (çiçekli)
	kabı yağlamak için1 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
50 gr	adet dilimlenmiş soğan
100 gr	adet ince uzun kesilmiş kırmızı biber
100 gr	adet ince uzun kesilmiş pırasa
300 gr	küp şeklinde kesilmiş hindi göğsü
	biber
	kırmızı biber
20 gr	kaşığı tereyağı veya margarin
300 ml	et suyu

1. Kabı yağlayın
2. Pirinci safranla karıştırın ve kaba koyun. Ardından soğan, biber, pırasa ve hindi göğsünü de kaba ekleyin ve dilediğiniz baharatları serpin. Birkaç yere tereyağı ekleyin.
   1. 4-6 dk. 900 W
   2. 16-19 dk. 270 W
   Hindi yahnisini piştikten sonra 5 dakika bekletin.

Downloaded from www.vandenborre.

DOMUZ PASTıRMALı RISOTTO

Gerekli kaplar: Kapaklı kase (2 lt hacimli)

İçindekiler

50 g	doğranmış domuz pastırması
20 g	tereyağı ya da margarin
50 g	ince doğranmış soğan
200 g	rissotto pirinci (Arboris)
400	ml et suyu
70 g	Emmental peyniri
	bir tutam safran
	tuz ve toz biber

1. Kaseyi yağlayın. Soğan ve pastırmaları kaba yerleştirin, kapağını kapatarak pişirin.
   2-3 dk. 900 W
2. Pirinçle beraber et suyunu da ekleyerek pişirmeye devam edin.
   1. 3-5 dk. 900 W
   2. 15-17 dk. 270 W
   Pişirdikten sonra yaklaşık 5 dakika dinlendirin.
3. Pirince peynir ve safranı da ekleyip, arzu ettiğiniz baharatlarla çeşnilendirin..

AHUDUDU SOSLU İRMİKLİ PUDİNG

Toplam pişirme süresi: yaklaşık 15-20 dakika

Mutfak gereçleri: Kapaklı tencere (2 litrelik)

İçindekiler

500 ml	süt
40 gr	şeker
15 gr	küçük doğranmış badem
50 gr	irmik
1	yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı	su
1	yumurtanın beyazı
250 gr	ahududu
50 ml	su
40 gr	şeker

1. Süt, şeker ve bademleri kaseye yerleştirin, kapağını kapatarak pişirin.
   3-5 dk. 900 W
2. İrmiği ekleyip karıştırın ve yine kapak kapalı halde pişirmeye devam edin.
   10-12 dk. 270 W
3. Bir kapta yumurtanın sarısını suyla çırpın ve sıcak karışımın içine boşaltarak karıştırın. Yumurtanın akını kar haline gelene dek çırpın ve karışıma ekleyin. Puding karışımını tek kişilik kaplara ya da küçük kaselere boşaltın.
4. Sosu hazırlamak için ahududunu yıkayıp dikkatlice kurulayın; ardından su ve şekerle birlikte pişirme kabına koyun.
   Kapağı kapatarak pişirin.
   2-3 dk. 900 W
5. Ahududuları ezin ve irmik pudingiyle birlikte sıcak ya da soğuk servis yapın.

ÇİKOLATALI KEK

İçindekiler

175 gr	tereyağı ya da margarinn
175 gr	şeker
3	yumurta
175 gr	un
1 yemek kaşığı	kabartma tozu
2 yemek kaşığı	kakao
50 ml	süt

1. Kabı yağlayın.
2. Tereyağını ve şekeri, karışım hafif, köpüklü bir hal alana dek çırpın. Buna yavaşça yumurtaları da karıştırarak çırpın; ardından un, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyin. Süt ekleyin, harcı iyice karıştırın ve pişirin.
   8-10 dk. 630 W
3. Pişirdikten sonra keki kabında 10 dakika soğumaya bırakın.

Downloaded from www.vandenborre.be

ÇUKULATA SOSLU ARMUT

Mutfak gereçleri: Kapaklı tencere (2 litrelik)
Kapaklı tencere (1 litrelik)

İçindekiler

4	armut (600 gr)
60 gr	şeker
10 gr	vanilya
1 çorba kaşığı	likör, alkol oranı % 30
150 ml	su
130 gr	bitter çikolata, parçalar halinde
100 gr	taze krema (crème fraîche)

1. Armutları bütün halde soyun.
2. Şeker, vanilya, likör ve suyu bir kaba koyun. Karıştırıp ısıtın.
   1-2 dk. ◁ 900 W
3. Kaba, armutları yerleştirip kapağı kapalı olarak pişirin.
   5-8 dk. ◁ 900 W
   Armutları çıkarıp soğumaya bırakın.
4. Armutları içinde pişirdiğiniz sıvını 50 ml sini küçük bir kaba alıp krema ve çikolatayı ekleyin. Kapağını kapatıp mikrodalga fırınınıza verin.
   2-3 dk. ◁ 900 W
5. Sosu iyice karıştırıp servis etmeden önce armutların üzerine dökün.

CHEESECAKE

Mutfak gereçleri: Yuvarlak fırın kabı
(yaklaşık 26 cm çapında)

İçindekiler

300 gr	un
1 çorba kaşığı	kakao
10 gr	kabartma tozu
150 gr	şeker
1	yumurta
10 gr	tereyağı veya margarin
	Tencereyi yağlamak için 1 çay kaşığı tereyağı veya margarin
150 gr	tereyağı veya margarin
100 g	şeker
10 gr	vanilya
3	yumurta
400 gr	peynir (fromage frais) % 20 yağlı
40 gr	toz vanilya pudingi

1. Un, kakao, kabartma tozu ve şekeri bir kasede karıştırın.
2. Yumurta ve tereyağını ilave edip mutfak robotunda karıştırın.
3. Kalıbı yağlayın. Hamuru merdaneyle açıp, kenarlarda 2 cm kadar kenar payı kalacak şekilde kalıbı kaplayın. Hazırladığınız bu tabanı pişirin.
   6-8 dk. ◁ 630 W
4. Tereyağı ve şekeri yumuşak ve köpüklü bir hal alıncaya kadar çırpın. Yumurtaları yavaşça, çırparak ilave edin. Fromage frais ve toz halindeki vanilyalı puding karışımını ekleyin.
5. Bu karışımı cheesecake tabanına yayın ve pişirin.
   15-19 dk. ◁ 630 W

Downloaded from www.vandenborre.be

UYARI: MİKRODALGA FIRININIZIN HİÇBİR YERİNDE PİYASADA SATILAN FIRIN TEMİZLEYİCİ MADDELERİ, BUHARLI TEMİZLEYİCİLERİ, AŞINDIRICILARI, SERT TEMİZLİK MADDELERİNİ VE SODYUM HİDROKSİT İÇEREN MADDELERLE OVMA AMAÇLI TEMİZLİK BEZLERİNİ KULLANMAYIN.

FIRINI DÜZENLİ ARALIKLARLA SİLİN VE TÜM YİYECEK ARTIKLARINI TEMİZLEYİN. Fırının temiz tutulmaması yüzeyde bozulmaya neden olabilir ve bu bozulma cihazın ömrünü olumsuz yönde etkileyip tehlikeli durumlara yol açabilir.

Fırının dışı

Fırınınızın dışı yumuşak bir sabun ve suyla kolayca temizlenebilir. Sabunun nemli bir bezle durulandığından emin olun ve sonra fırınınızı kuru bir bezle kurulayın.

Kontrol paneli

Temizlemeden önce kontrol panelini devre dışı bırakmak için fırın kapağını açın. Kontrol paneli temizlenirken dikkatli olmak gerekir. Kontrol panelini, yalnızca suyla ıslatılmış bir bez ile ve yumuşak hareketlerle silin.
Ancak bu sırada bezin çok ıslak olmamasına dikkat edin. Hiçbir şekilde kimyasal veya aşındırıcı bir temizleyici kullanmayın.

Fırının içi

1. Fırınınızdaki lekeleri çıkarmak için her kullanımdan sonra fırın henüz sıcakken yumuşak ve nemli bir bez veya süngerle temizleyin. Daha ağır lekeler için yumuşak bir sabun ve nemli bir bez kullanın ve lekeleri birkaç kez üstünden geçerek temizleyin.
2. Bu sırada yumuşak sabun ve nemli bezin fırının duvarlarındaki havalandırma deliklerini kapatmamasına dikkat edin.
3. Fırın içinin temizlenmesinde sprey tipinde temizleyiciler kullanmayın.

Döner tabla ve döner tabla desteği

Döner tablayı ve tabla desteğini çıkarın. Döner tablayı ve tabla desteğini sabunlu suyla yıkayın. Kuru bir bezle silerek kurutun. Döner tabla ve tabla desteği bulaşık makinesinde da yıkanabilir.

Kapak

Kapaktaki tüm kir ve lekeleri çıkartmak için düzenli olarak kapağın her iki tarafını, kapak contalarını ve conta yüzeylerini yumuşak ve nemli bir bezle temizleyin. Fırın kapa¤ının camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik malzemeleri veya keskin metal spatula kullanmayın; yüzeyi çizip zarar verebilir.

NOT: Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

TÜRKÇE

Downloaded from www.vandenborre.be

NE YAPMALISINIZ…

SORUN	ÇÖZÜM
... mikrodalga cihazınız düzgün çalışmıyorsa?	Şunları kontrol edin: - sigorta kutusundaki sigortalar çalışıyor, - güç kesintisi yok. - Sigortalar atmaya devam ederse, lütfen vasıflı bir elektrikçi ile temasa geçin.
... mikrodalga modu çalışmıyor?	Şunları kontrol edin: - fırının kapağı düzgün kapanmış, - kapak contaları ve conta yüzeyleri temiz, - START/+30 (BAŞLAT) düğmesine basılmış.
... dönertabla dönmüyor?	Şunları kontrol edin: - dönertabla desteği, yerine doğru oturtulmuş, - fırın kapları dönertabla üzerinden taşmıyor, - yiyecekler, dönertablanın kenarından taşarak dönmesine engel olmuyor, - dönertablanın altındaki çukurluğa düşen bir şey yok.
... mikrodalga kapanmıyor?	- Cihazı, sigorta kutusundan ayırın. - Yetkili ZANUSSI servisi ile temasa geçin.
... fırının içindeki ışık çalışmıyor?	- Yetkili ZANUSSI servisini çağırın. Fırının içindeki ampul sadece yetkili ZANUSSI servisi tarafından değiştirilebilir.
... yiyecekleri ısıtmak ve pişirmek eskiye oranla daha uzun sürüyor?	- Daha uzun pişirme süresine ayarlayın (iki kat yiyecek = yaklaşık iki kat süre) veya - yiyecekler her zamankinden soğuk ise, arada sırada döndürün veya çevirin, ya da - daha yüksek güç ayarı seçin.

NOTE: Yalnız 900 W gücündeyken, yiyecekleri standart sürenin üzerinde pişiriyorsanız, aşırı ısınmayı önlemek amacıyla fırının gücü otomatik olarak azaltılır. (Mikrodalga güç seviyesi 630 W'a indirilir.) 75 saniye bekledikten sonra, 900 W güç seviyesine geri dönülebilir.

Pişirme Modu	Standart Süre	Azaltılan Güç
Mikrodalga (900 W)	40 dakika	Mikrodalga - 630 W

Downloaded from www.vandenborre.

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 (ÜÇ) yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Malın ;
   - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması,
   - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
   - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi,

   durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

   Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Buna Göre

garanti, aşağıdaki durumlarda geçerli olmaz:

Kullanma Kılavuzunda belirtilen talimatların dışındaki kullanımlar,

Tüketiciye teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar (taşıma, çarpma, düşürme, vs)

Mamulü; uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma,

Gereken onarım için Yetkili Servise başvurmadan önce Vestel Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazın onarımına, bakımına veya tadiline kalkışmış olması durumlarında,

Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı yapılır.

Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tesbiti ve değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.

Garanti Belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı mamul üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrip edildiği taktirde garanti hakları hükümden düşer.

İMALATÇI / İTHALATÇI FİRMANIN

ÜNVANI	**: Vestel Dayanikli Tuketim Mallari Pazarlama A.S.**
MERKEZ ADRESİ	: Ambarlı Petrol Ofisi Dolum Tesisleri Yolu Avcılar 34840 Instanbul
TELEFONU	: 0212 422 00 00 (30 Hat)
FAX	: 0212 422 02 04
www.vestel.com.tr	

Ürününüz ile ilgili teknik sorunların oluşması halinde bölgenizde size en yakın Yetkili servisimiz ile irtibat kurabilmeniz için Tüketici Danışma Merkezimizi arayınız

VESTEL TÜKETİCİ DANIŞMA MERKEZİ : 0 800 219 01 12

Lütfen Yetkili servisimizi aramadan once aşağıdaki bilgileri hazırlayalım.

1. İsim ve adres bilgisi
2. Telefon numaranız
3. Arızanın tam olarak tanımlanması
4. Model-üretim numarası ve seri numara bilgisi (Ürün üzerindeki etikette mevcut)
5. Satın alma tarihi.

* **Unutmayalımki hizmetinizi garantili olarak yaptırabilmeniz için faturanızı ve diğer tüm servis hizmetlerine ait dokümanları yetkili servis'e ibraz etmek zorundasınız.**

Cihazınızın kullanma ömrü 10 yıldır. Kullanma ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

Downloaded from www.vandenborre.be

SPESİFİKASYONLAR

AC Şebeke Gerilimi		: 230 V, 50 Hz, tek faz
Dağıtım hattı sigortası/devre kesici		: asgari 10 A
Gereken AC Güç	Mikrodalga	: 1,3 kW
Çıkış Gücü	Mikrodalga	: 900 W (IEC 60705)
Mikrodalga Frekansı		: 2450 MHz* (2.Grup, B Sınıfı)
Dış Boyutlar		: 592 mm (E) x 460 mm (Y) x 437 mm (D)
Çukurluk Boyutu		: 342 mm (E) x 207 mm (Y) x 368 mm (D) **
Fırın Kapasitesi		: 26 litre **
Dönertabla		: ø325 mm
Ağırlık		: yaklaşık 20 kg
Fırın lambası		: 25 W/240 - 250 V

* Bu ürün, Avrupa standardı EN55011 gereklerine uygundur. Bu standart uyarınca, bu ürün "2. Grup, B Sınıfı" cihaz olarak sınıflandırılır. 2. Grup, yiyeceklere ısı uygulanışı sırasında bu ürün kasti olarak, elektromanyetik radyasyon biçimde, radyo frekansı enerjisi üretiyor demektir. B Sınıfı, bu ürün ev içinde kullanıma uygundur demektir.

** Ç hacim, maksimum genişlik, derinlik ve yükseklik ölçülerek hesaplanır. Yiyecekleri yerleştirirken kullanılan gerçek kapasite, hesaplanan değerden daha azdır.

Bu fırın, olarak düzeltilen 2004/108/EC ve 2006/95/EC.
SPESİFİKASYONLAR, SÜREKLİ GELİŞMELERİN BİR PARÇASI OLARAK, ÖNCEDEN HABER VERİLMEDEN DEĞİŞTİRİLEBİLİR

ONEMLI BILGILER

Ambalaj malzemelerinin ve kullanılmış cihazların çevreye duyarlı biçimde elden çıkarılması

Ambalaj malzemeleri

ZANUSSI mikrodalga fırınları, taşınma sırasında onları koruyacak şekilde paketleme gerektirir.
Yalnızca gereken asgari paketleme miktarı kullanılır.
Ambalaj malzemeleri (örneğin, folyo veya köpük), çocuklar için tehlikeli olabilir.
Boğulma tehlikesine karşın, ambalaj malzemesini çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.

Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevreyle dosttur ve geri kazanılabilir. Ambalaj kartonu, geri kazanılmış kağıttan üretilmiştir ve ahşap kısımlar işlenmemiştir. Plastik unsurlar aşağıdaki gibi işaretlenmiştir:
«PE» polietilen; örneğin, paket filmi
«PS» polistiren; örneğin, paket (CFC-kloro floro karbon gazı içermez)
«PP» polipropilen; örneğin, paket bantları
Kullanılmış ambalaj malzemesini yeniden işleyip kullanarak, ham malzemeden tasarruf edilmiş ve artık hacmi azaltılmış olur.
Paketi size en yakın geri kazanma merkezine götürmelisiniz.
Bilgi almak için yerel yönetime başvurun.

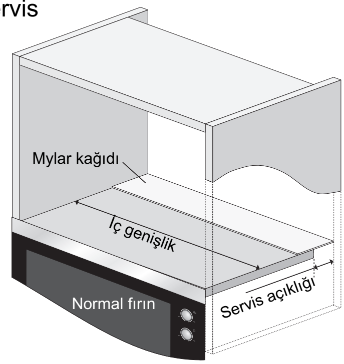
Kullanılmış cihazların elden çıkarılması

Eski cihazları elden çıkarmadan önce, fişini çekip, güç kablosunu çıkararak cihazları güvenli hale getirmelisiniz.
Cihaz daha sonra en yakın geri kazanma merkezine götürülmelidir. Cihazın geri kazanılması için bölgenizde ilgili bir kuruluş olup olmadığını öğrenmek üzere Yerel Yönetime veya Çevre Sağlık Dairesi'ne başvurun.

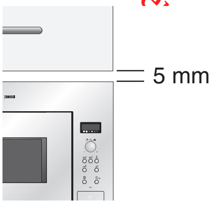
Dow d from www.vande

CİHAZIN KURULMASI

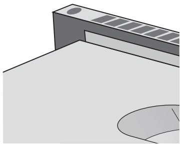
1. Ambalajı çıkarın ve herhangi bir hasar izi olup olmadığını kontrol edin.
2. Mikrodalga fırını, normal bir fırının üzerine yerleştirecekseniz (konum A), pakette mevcut olan Mylar kağıdını kullanın.
   a. Mylar kağıdını, cihazın iç genişliğine sığacak şekilde kesin.
   b. Bandın üzerindeki koruyucu kaplamayı sıyırın ve servis açıklığını örtecek şekilde rafın arkasına yapıştırın. (Şemaya bakın.)



3. Fırının ön çerçevesi dolabın ön açıklığına denk gelecek şekilde, cihazı mutfak dolabının içine doğru, kuvvet uygulamadan yavaşça yerleştirin.
4. Cihazın dengeli olduğundan ve eğik durmadığından emin olun. Dolap kapağının yukarısı ile çerçevenin üst kısmı arasında 5 mm boşluk kalmasını sağlayın (şemaya bakın).

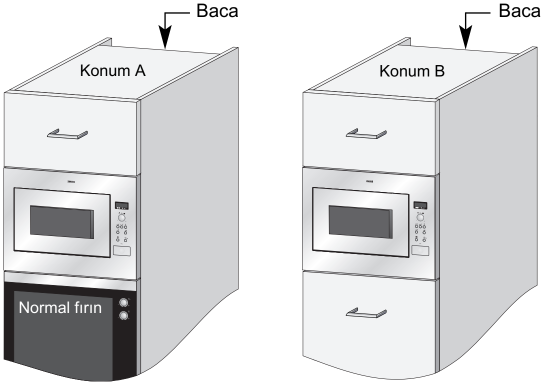


5. Verilen vidaları kullanarak fırını bu konumda sabitleyin. Sabitleme noktaları, fırının üst ve alt köşelerindedir (177. sayfadaki şemada, 9. öğeye bakın).



6. Bu ürünün kurulumunun, bu çalıştırma kılavuzunda verilen talimatlara ve ocak veya geleneksel fırın üreticilerinin kurulum talimatlarına uygun olmasını sağlamak önemlidir.

Mikrodalgayı A veya B konumuna yerleştirirken:

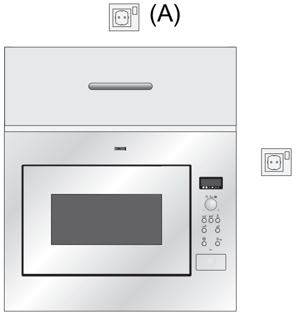


Konum	Duvardaki oyuk büyüklüğü E D Y	Baca (asgari)	Dolap ve tavan arasındaki boşluk
A	560 x 550 x 450	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50

Ölçüler (mm) cinsinden verilmiştir

Downloaded from www.vandenborre.be

CİHAZIN GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMASI



- **Cihazın acil bir durumda kolaylıkla fişten çekilebilmesi için elektrik prizi rahatça erişilebilir olmalıdır. Veya, mevcut kablo tesisatına kablolama kurallarına uygun olarak bir düğme ekleyerek de fırının elektriğini kesebilirsiniz.**
- **Fiş, dolabın arkasında kalmamalıdır.**
- En iyi konum dolabın üstüdür, (A)'ya bakın.
  Güç kaynağı kablosu (A) konumunda bağlı değilken, destek klipsinden çıkartılmalı (177. sayfadaki şemada, 13. öğeye bakın) ve fırının altında saklanmalıdır.
- Cihazı, doğru takılmış topraklı bir fiş aracılığıyla tek fazlı, 230 V/50 Hz alternatif akıma bağlayın.
  Prize asgari 10A Amperlik bir sigorta bağlanmış olmalıdır.
- **Güç kaynağı kablosu sadece bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.**
- Cihazı kurarken, güç kaynağı kablosunu (A) noktasına bağlamayı kolaylaştırmak için kabloya bir parça ip bağlayın.
- Cihazı yüksek kenarlı bir dolabın içine yerleştirirken, güç kaynağı kablosunu EZMEYİN.
- Güç kaynağı kablosunu veya fişi su veya başka herhangi bir sıvının içine sokmayın.

ELEKTRİK BAĞLANTILARI

> ⚠ **UYARI:**
> **BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR**
> **Bu güvenlik önemi alınmadığı takdirde üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez.**

Cihazınıza takılan fiş, elektrik prizinize uygun değilse, yetkili ZANUSSI bölge servisinizi aramalısınız.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be